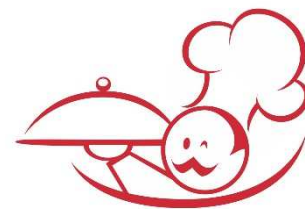


Menus

Semaine du 24 août au 30 août 2026

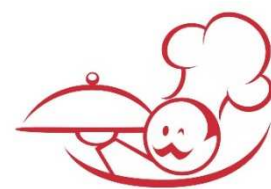
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 24	Crème aux fines herbes **** Sauté de poulet aux abricots secs Pommes duchesse Courgettes à la menthe *** Fruit du marché	Spaghetti carbonara Composition de salades **** Blanc battu aux fruits
Mardi 25	Potage estival **** Saucisson feuilleté au Pinot Noir Salade de pâtes Tomate niçoise **** Flan caramel	Croûte aux champignons Crudités estivales *** Fruit du marché
Mercredi 26	Potage du jour **** Emincé de bœuf au paprika Polenta au Sbrinz Laitue ménagère **** Poire pochée au cassis	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Glace
Jeudi 27	Potage au cresson **** Saucisse à rôtir de porc sauce à l'oignons Cornettes au beurre Carottes glacées **** Mousse chocolat	Quiche provençale Salades assorties **** Macédoine de fruits frais
Vendredi 28	Crème de maïs **** Emincé de cheval sauce au vin rouge Pommes rissolées Haricots verts étuvés **** Crème brûlée	Salade de poulet au curry Salade de quinoa Salade verte et radis **** Crêpes au pommes
Samedi 29	Crème de légumes **** Sauté de veau à l'estragon Pommes mousseline Macédoine de légumes **** Fruit du marché	Endives au jambon gratinées Pain campagnard **** Compote de pêche
Dimanche 30	Potage du jour **** Filet mignon de porc aux graines de moutarde Risotto Tomates aux fines herbes **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 31 août au 06 septembre 2026

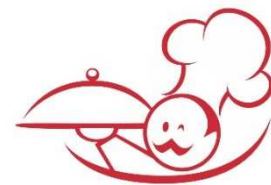
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 31	Crème de courge **** Sauté de lapin aux olives Gnocchi romaine Epinards en feuilles *** Fruit du marché	Tortellini crème au pesto Salade de saison **** Flan vanille garni
Mardi 01	Crème de légumes **** Jambon à l'os sauce Madère Galette de roesti Salade de carottes cuites **** Blanc battu aux fruits	Beignets aux pommes Sauce vanille *** Compote de pruneaux à la cannelle
Mercredi 02	Velouté de cerfeuil **** Emincé de veau au citron Nouillettes Jardinière de légumes **** Fruit du marché	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Mousse moka
Jeudi 03	Potage du jour **** Tomate farcis, Coulis de légumes Pommes croquette **** Yaourt aux fruits	Salade de cervelas Salade de pâtes Crudités variées **** Feuilleté aux pommes
Vendredi 04	Crème de carottes **** Filets de daurade beurre aux herbes Riz créole Fenouil à la tomate **** Salade de fruits frais	Quiche à la courge Salade verdurette **** Fruit de saison
Samedi 05	Potage aux cinq céréales **** Escalope de porc sauce au poivre vert Pommes duchesse Haricots verts étuvés **** Crème brûlée	Croûte aux champignons Salade verte et croûtons **** Fruit du marché
Dimanche 06	Potage du jour **** Suprême de volaille à l'estragon Nouillettes Romanesco **** Tartelette au citron	Canapés assortis Salade mêlée *** Crème chocolat



Menus

Semaine du 07 septembre au 13 septembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 07	Potage cresson **** Steak haché de veau au Coulis de poivrons Gnocchi à la romaine Courgettes étuvées *** Séré aux fruits	Œufs durs sauce cocktail Salade pâtes Assortiment de crudités **** Compote de pommes sauce caramel
Mardi 08	Crème de céleri **** Emincé de porc aux petits légumes Pommes purée Laitue ménagère **** Fruit du marché	Cannelloni sauce crème au basilic Salade de saison *** Abricots au sirop
Mercredi 09	Crème de légumes **** Doré austral aux crevettes Riz créole Salade composée **** Flan moka	Assiette de tomates et mozzarella Pain aux olives **** Fondant au chocolat
Jeudi 10	Crème d'asperges **** Saucisson en croûte jus au pinot noir Roestis Endives meunières **** Fruit du marché	Bœuf bouilli vinaigrette Salade de pommes de terre Composition de salades **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 11	Crème de bolets **** Suprême de volaille au curry et coco Nouilles Tomates aux fines herbes **** Crème vanille	Crêpes farcies aux épinards Salade verte et trévisse **** Blanc manger au Coulis de fruits
Samedi 12	Crème de maïs **** Bœuf braisé sauce vigneronne Pommes duchesse Duo de carottes glacées **** Salade de fruits frais	Croquemonsieur Salade verte et endives aux pignons **** Ananas garni
Dimanche 13	Potage du jour **** Filet de porc sauce crème de cresson Risotto Macédoine de légumes **** Mousse chocolat	Salade César Pain campagnard *** Bircher



Menus

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 14	Potage aux cinq céréales **** Escalope de saumon émulsion aux fines herbes Pommes nature Pois mange-tout étuvés *** Fruit du marché	Quiche à la courge Salade de doucette **** Crème vanille garnie
Mardi 15	Potage estival **** Rôti de veau aux champignons Spaetzli Haricots verts à l'échalote **** Séré aux fruits	Assiette froide garnie Salade de blé gourmet Crudités variées *** Crêpe aux pommes
Mercredi 16	Crème de cerfeuil **** Paella garnie Salade verte **** Flan caramel	Choix de fromages Roesti Salade du Seeland **** Pêche au sirop
Jeudi 17	Potage bâlois **** Endives au jambon gratinées Miche aux noix **** Salade de fruits frais	Feuilletés aux épinards Salade composée **** Panna cotta au Coulis de mûres
Vendredi 18	Potage aux carottes **** Steak haché de bœuf au Coulis de poivrons Riz au citron Courgettes étuvées **** Yaourt aux fruits	Omelette aux fines herbes Pain multicéréales Crudités variées **** Poire au chocolat
Samedi 19	Crème de tomates **** Sauté de lapin à la sauge Polenta au Sbrinz Navets glacés **** Fruit du marché	Spaghetti Napoli Salade verte et lentilles **** Ananas garni
Dimanche 20	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce au thym Gratin dauphinois Bouquet de brocoli **** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché