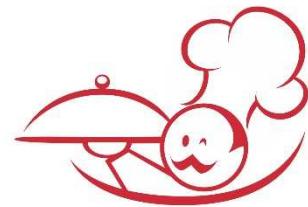
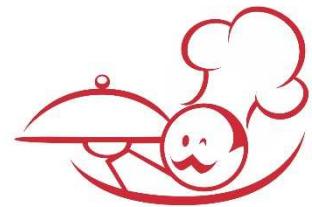


Menus

Semaine du 05 janvier au 11 janvier 2026



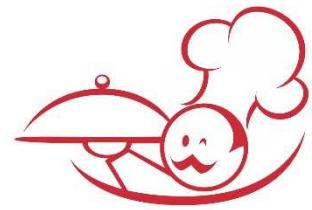
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 5	Potage hivernal **** Ragoût de bœuf au paprika Risotto Laitue ménagère *** Fruit du marché	Gnocchi piémontaise sauce tomate parfumée au basilic Salade composée **** Crème brûlée meringuée
Mardi 6	Velouté de courge **** Entrecôte de cheval Café de Paris Spaetzli Carottes glacées *** Séré au café	Tortilla au chorizo Salade mélée *** Macédoine de fruits frais
Mercredi 7	Crème de poireaux **** Rôti de veau à l'estragon Nouilles Jardinière de légumes *** Dessert du pâtissier	Palette de fromages Pommes en robe Salade de haricots verts **** Purée de pommes à la cannelle
Jeudi 8	Potage du jour **** Choucroute garnie *** Compote d'abricots	Pizza capricieuse Salade de saison *** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 9	Crème de légumes **** Filet de flet à la mousse de saumon sauce safranée Riz créole Fenouil aux petits légumes *** Mousse chocolat	Gratin de pâtes aux poireaux et champignons Crudités variées *** Fruit du marché
Samedi 10	Velouté de brocoli **** Sauté d'agneau sauce tomate et olives Polenta au Sbrinz Courgettes en bâtonnets *** Salade d'agrumes	Plat de jambon de dinde et salami garni Pain de campagne Salade du jour *** Gâteau aux fruits
Dimanche 11	Potage du jour **** Hts de cuisse de poulet rôti au citron Pommes château Rosaces de brocoli *** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 12 janvier au 18 janvier 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 12	Potage hivernal **** Rôti de porc aux pruneaux Risotto safrané Chou-fleur persillé *** Crème brûlée	Œufs durs sauce aux petits légumes Pain aux céréales Epinards en feuilles **** Fruit du marché
Mardi 13	Velouté de brocoli **** Ravioli à la crème de courge Salade panachée **** Cake au citron	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges *** Fruit du marché
Mercredi 14	Potage du jour **** Suprême de volaille sauce moutarde Pommes duchesse Tomate provençale **** Séré à la mangue	Quiche lorraine Crudités variées **** Salade d'agrumes
Jeudi 15	Crème de légumes **** Gambas sautées au curry thaï Risotto Légumes à l'asiatique Crème vanille et chocolat **** Compote d'abricots	Beignets aux pommes Sauce vanille bourbon Salade composée **** Pêche au sirop
Vendredi 16	Crème de poireaux **** Blanquette de veau à l'ancienne Pommes mousseline Carottes glacées **** Fruit du marché	Jambon à l'os Galettes de roesti Haricots verts étuvés **** Pruneaux à la cannelle
Samedi 17	Crème de chou-fleur **** Courgettes farcies, Coulis de tomate Polenta tessinoise **** Blanc battu aux fruits	Croûtes aux champignons Salade mélée **** Fruit du marché
Dimanche 18	Potage du jour **** Emincé de canard au poivre vert Nouillettes Macédoine de légumes **** Eclair au café	Assiette froide garnie Pain du jour Salade verte *** Bircher



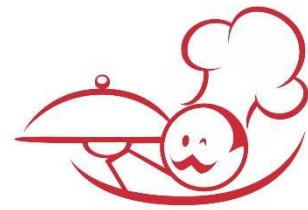
Menus

Semaine du 19 janvier au 25 janvier 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 19	Velouté de courge **** Saucisson neuchâtelois au pinot noir Sur lit de lentilles maraîchère Endives meunières *** Crème renversée au caramel	Cannelloni sauce tomate au pesto Salade de carottes cuites **** Fruit du marché
Mardi 20	Potage hivernal **** Dos de cabillaud sauce noisette Pommes nature Tomates aux fines herbes *** Séré au chocolat	Tarte aux fruits Salade mélée *** Glace
Mercredi 21	Crème de chou-fleur **** Bœuf braisé aux petits légumes Risotto Laitue ménagère *** Agrumes au sirop vanillé	Jambon garni froid Salade de pommes de terre Assortiment de crudités **** Crêpes aux pommes caramélisé
Jeudi 22	Potage du jour **** Piccata de dinde sauce tomate Spaghetti Courgettes au basilic *** Fruit du marché	Choix de fromages Pain aux céréales Salades assorties *** Compote d'abricots
Vendredi 23	Potage de poireaux **** Steak haché vigneron sauce au thym Gratin dauphinois Carottes glacées *** Salade de fruits frais	Omelette aux champignons Pain aux noix Salade verte et endives *** Mousse moka
Samedi 24	Crème de légumes **** Boudin sauce à l'échalotte Cornette au beurre Compote de pommes -salade de saison *** Fruit du marché	Pizza jambon, champignons Salade de saison *** Yaourt aux fruits
Dimanche 25	Potage du jour **** Filet de porc à la crème de ciboulette Nouillettes Romanesco *** Tartelette aux fruits	Canapés assortis Salade composée *** Crème brûlée meringuée

Menus

Semaine du 26 janvier au 1 février 2026



Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 26	Potage hivernal **** Filet de colin poêlé émulsion aux herbes Pommes nature Pois mange-tout *** Flan chocolat	Lasagne al forno Salade verdurette *** Fruit du marché
Mardi 27	Crème de carottes **** Papet vaudois *** Fruit du marché	Suprême de poulet aux petits légumes Salade de pâte Crudités panachées *** Crème vanille meringuée
Mercredi 28	Potage au brocoli **** Bouchée royale garnie (Porc -veau-poulet) Salade de saison *** Yaourt arôme	Strudel aux pommes Sauce vanille *** Pêche au sirop
Jeudi 29	Crème de poireaux **** Curry d'agneau à la courge Polenta gratinée Colrave glacé *** Ananas garni	Assiette de pastrami sauce tartare Pommes chips Salade de betteraves rouges *** Mousse choco-Grand-Marnier
Vendredi 30	Velouté de légumes **** Escalope de porc forestière Nouillettes Brocoli aux pignons *** Crème renversée au caramel	Quiche au fromage Salade verdurette *** Fruit du marché
Samedi 31	Potage bâlois **** Fricassée de volaille à l'estragon Risotto Tomates au four *** Fruit du marché	Crêpes aux épinards et fromage Salade mélée *** Blanc battu à la mangue
Dimanche 1	Potage du jour **** Rôti de veau glacé Pommes duchesse Endive braisée à l'orange *** Délice aux petits fruits	Plat froid garni Pain campagnard Salade de doucette aux œufs *** Pastel de nata