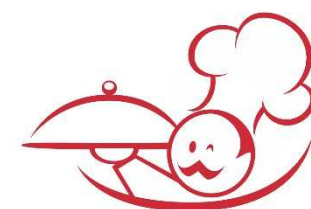


## Menus

### Semaine du 05 janvier au 11 janvier 2026

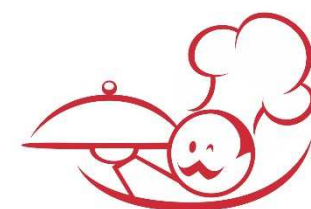
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>5</b>	Potage hivernal **** Ragoût de bœuf au paprika Risotto Laitue ménagère *** Fruit du marché	Gnocchi piémontaise sauce tomate parfumée au basilic Salade composée **** Crème brûlée meringuée
<b>Mardi</b>  <b>6</b>	Velouté de courge **** Entrecôte de cheval Café de Paris Spaetzli Carottes glacées **** Séré au café	Tortilla au chorizo Salade mêlée *** Macédoine de fruits frais
<b>Mercredi</b>  <b>7</b>	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
<b>Jeudi</b>  <b>8</b>	Potage du jour **** Choucroute garnie **** Compote d'abricots	Pizza capricieuse Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
<b>Vendredi</b>  <b>9</b>	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
<b>Samedi</b>  <b>10</b>	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
<b>Dimanche</b>  <b>11</b>	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

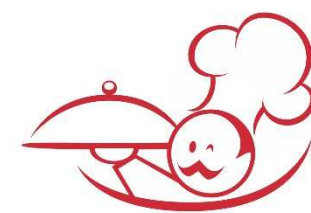
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>12</b>	Potage hivernal **** Rôti de porc aux pruneaux Risotto safrané Chou-fleur persillé ***  Crème brûlée	Œufs durs sauce aux petits légumes Pain aux céréales Epinards en feuilles ****  Fruit du marché
<b>Mardi</b>  <b>13</b>	Velouté de brocoli **** Ravioli à la crème de courge Salade panachée ****  Cake au citron	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges ***  Fruit du marché
<b>Mercredi</b>  <b>14</b>	Potage du jour **** Suprême de volaille sauce moutarde Pommes duchesse Tomate provençale  **** Séré à la mangue	Quiche lorraine Crudités variées ****  Salade d'agrumes
<b>Jeudi</b>  <b>15</b>	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
<b>Vendredi</b>  <b>16</b>	Crème de poireaux **** Blanquette de veau à l'ancienne Pommes mousseline Carottes glacées ****  Fruit du marché	Jambon à l'os Galette de roesti Haricots verts étuvés ****  Pruneaux à la cannelle
<b>Samedi</b>  <b>17</b>	Crème de chou-fleur **** Courgettes farcies, Coulis de tomate Polenta tessinoise  **** Blanc battu aux fruits	Croûtes aux champignons Salade mêlée ****  Fruit du marché
<b>Dimanche</b>  <b>18</b>	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
<b>Lundi</b>  <b>19</b>	Velouté de courge **** Saucisson neuchâtelais 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
<b>Mardi</b>  <b>20</b>	Potage hivernal **** Dos de cabillaud sauce noisette Pommes nature Tomates aux fines herbes ****  Séré au chocolat	Tarte aux fruits Salade mêlée ***  Glace
<b>Mercredi</b>  <b>21</b>	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
<b>Jeudi</b>  <b>22</b>	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
<b>Vendredi</b>  <b>23</b>	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
<b>Samedi</b>  <b>24</b>	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
<b>Dimanche</b>  <b>25</b>	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
<b>Lundi</b>  <b>26</b>	Potage hivernal **** Filet de colin poêlé émulsion aux herbes Pommes nature  Pois mange-tout ***  Flan chocolat	Lasagne al forno Salade verdurette  **** Fruit du marché
<b>Mardi</b>  <b>27</b>	Crème de carottes **** Papet vaudois  **** Fruit du marché	Suprême de poulet aux petits légumes Salade de pâte Crudités panachées *** Crème vanille meringuée
<b>Mercredi</b>  <b>28</b>	Potage au brocoli **** Bouchée royale garnie (Porc -veau-poulet) Salade de saison  **** Yaourt arôme	Strudel aux pommes Sauce vanille **** Pêche au sirop
<b>Jeudi</b>  <b>29</b>	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
<b>Vendredi</b>  <b>30</b>	Velouté de légumes **** Escalope de porc forestière Nouillettes Brocoli aux pignons **** Crème renversée au caramel	Quiche au fromage Salade verdurette **** Fruit du marché
<b>Samedi</b>  <b>31</b>	Potage bâlois **** Fricassée de volaille à l'estragon Risotto Tomates au four **** Fruit du marché	Crêpes aux épinards et fromage Salade mêlée **** Blanc battu à la mangue
<b>Dimanche</b>  <b>1</b>	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 natas