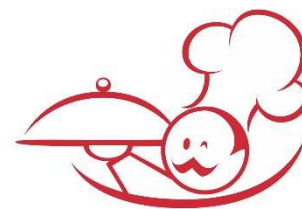


Menus

Semaine du 24 février au 2 mars 2025

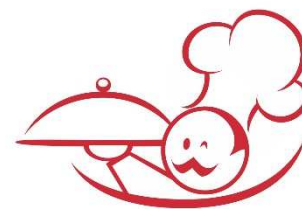
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 24	Potage aux légumes **** Cou de veau rôti à l'absinthe Pommes rissolées Potée de poireaux **** Biscuit roulé citron	Spaghetti crème au pesto Salade mêlée *** Séré aux fruits
Mardi 25	Crème aux fines herbes **** Saucissons neuchâtelois au Pinot noir Roesti dorés Racines de persil sautées **** Crème brûlée	Choix de fromages Pain aux olives Salade de betteraves rouges *** Fruit du marché
Mercredi 26	Potage aux champignons **** Emincé de bœuf à l'échalote Polenta au Sbrinz Chou-fleur persillé **** Poire pochée au cassis	Croûtes aux pommes Coulis de fruits **** Crème vanille
Jeudi 27	Crème de courge **** Palée neuchâteloise Pommes persillées Flan d'épinards **** Crème moka	Endives au jambon gratinées Miche campagnarde **** Salade d'agrumes au sirop vanillé
Vendredi 28	Potage du jour **** Entrecôte de cheval beurre au vin rouge Gratin dauphinois Tomates aux fines herbes **** Fruit du marché	Salade de poulet au curry Salade de pâtes Crudités variées **** Feuilleté aux pommes
Samedi 1	Crème de cerfeuil **** Blanquette de veau à l'ancienne Pommes mousseline Duo de carottes glacées **** Crème moka	Endives au jambon gratinées pain au maïs **** Salade d'agrumes au sirop vanillé
Dimanche 2	Potage du jour **** Emincé de canard et confit de kumquat Riz parfumé Légumes chinois **** Carac	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché



Menus

Semaine du 3 au 9 mars 2025

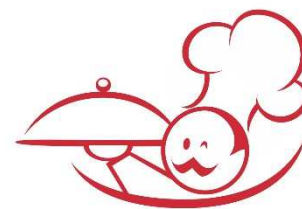
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 3	Potage au chou-fleur **** Sauté de lapin à la sauge Gnocchi de semoule Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Tortellini crème à la courge Salade composée *** Flan vanille garni
Mardi 4	Crème de poireaux **** Escalope de porc sauce moutarde Pommes sautées Courgettes étuvées au thym **** Blanc battu aux fruits	Omelette paysanne Pain de maïs Salade d'endives à l'orange *** Ananas garni
Mercredi 5	Potage aux légumes **** Poitrine de veau farcie Macaroni au beurre Tomates aux fines herbes **** Yaourt aux fruits	Choix de fromages Pommes en robe Salade de carottes cuites **** Biscuit roulé au citron
Jeudi 6	Crème de céleri **** Sauté de bœuf au poivre noir Spaetzli Choux de Bruxelles **** Pêche Melba	Assiette froide garnie Pain campagnard Crudités variées **** Mousseline de pommes
Vendredi 7	Potage bâlois **** Filets de daurade beurre aux herbes Risotto Ratatouille niçoise **** Mousse à l'orange	Strudel aux pommes Sauce vanille Salade mêlée **** Séré aux framboises
Samedi 8	Potage du jour **** Papet vaudois **** Crème brûlée	Crêpes aux épinards et fromage Salade verte aux croûtons **** Fruit du marché
Dimanche 9	Velouté de courge au curry **** Suprême de pintade aux pommes Nouillettes Jardinière de légumes **** Tartelette au citron	Canapés assortis Salade composée **** Crème chocolat



Menus

Semaine du 10 au 16 mars 2025

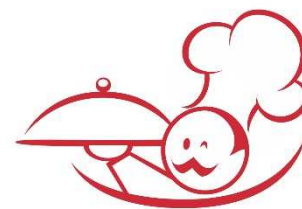
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 10	Crème de carottes **** Steak haché de veau Coulis de poivrons Pommes soufflé Bouquet de brocoli **** Séré aux fruits	Œufs durs sauce cocktail Salade de pâtes Crudités variées *** Flan vanille au caramel
Mardi 11	Crème de maïs **** Jambon à l'os sauce Madère Roesti Haricots verts étuvés **** Crème banane	Lasagne al forno Salade mêlée *** Abricots au sirop
Mercredi 12	Potage au brocoli **** Filet de loup de mer sauce méditerranéenne Risotto Fenouil aux fines herbes **** Flan au café	Choix de fromages Pain aux noix Salade de betteraves rouges **** Salade d'agrumes
Jeudi 13	Velouté de champignons **** Sauté d'agneau à la courge Polenta gratinée Colrave glacé **** Fruit du marché	Assiette de pastrami garnie sauce tartare Pommes chips Salade verte et endives **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 14	Potage aux légumes **** Piccata de dinde sauce tomate Spaghetti Courgettes au basilic **** Mousse aux fruits	Crêpes farcies à la confiture Salade de saison **** café glacé
Samedi 15	Crème de chou-fleur **** Bœuf braisé aux petits légumes Pommes mousseline Carottes glacées **** Crème catalane	Quiche au Gruyère Salade verte et trévisse **** Panna cotta coulis mangue
Dimanche 16	Potage du jour **** Filet de porc à la crème de ciboulette Risotto Tomate provençale **** Mousse chocolat	Salade César Pain du jour **** Bircher



Menus

Semaine du 17 au 23 mars 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 17	Potage bâlois **** Filet de saumon poêlé sauce hollandaise Pommes nature Etuvée de poireaux au vinaigre balsamique **** Fruit du marché	Spaghetti sauce tomate à l'origan Salade verte et légumineuses *** Yaourt arôme
Mardi 18	Potage du jour **** Rôti de veau glacée Spaëtzli Laitue ménagère **** Crème renversée au caramel	Salade de cervelas Salade de pdt Crudités variées *** Crêpe normande
Mercredi 19	Crème de courge **** Filets de lapin aux abricots secs Polenta aux oignons Epinards à la crème **** Séré aux fruits	Choix de fromages Pommes en robe Salade verdurette aux pignons **** Compote de pruneaux à la cannelle
Jeudi 20	Velouté de légumes **** Endives au jambon gratinées Pain aux céréales **** Salade de fruits frais	Gâteau aux fruits Salade composée **** Blanc-manger au Coulis de fruits
Vendredi 21	Crème de courgettes **** Paupiettes de bœuf aux petits légumes Pommes frites Tomates au four **** Savarin au Rhum	Omelette aux champignons Pain campagnard Salade mêlée **** Poire pochée au cassis
Samedi 22	Potage au brocoli **** Sauté de lapin à l'ail des ours Polenta Macédoine de légumes **** Fruit du marché	Feuilletés aux épinards Salades assorties **** Crème vanille et chocolat
Dimanche 23	Potage du jour **** Emincé d'agneau parfumé au thym Pommes duchesse Bouquets de brocoli **** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour **** Fruit du marché



Menus

Semaine du 24 au 30 mars 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 24	Crème de céleri **** Sauté de bœuf au paprika Riz pilaf Epinards en feuilles **** Crème brûlée	Gnocchi piémontaise sauce tomate au basilic Salade composée *** Fruit du marché
Mardi 25	Crème de cerfeuil **** Asperges verte gratinées hollandaise Pommes persillées Salade de saison **** Fruit du marché	Crêpes farcies aux champignons Salade verdurette *** Séré au chocolat
Mercredi 26	Potage aux cinq céréales **** Compote de raves garnie **** Flan au café	Choix de fromages Pain aux noix Salade mêlée **** Fruit du marché
Jeudi 27	Velouté de légumes **** Potage aux champignons Tortellini sauce crème à l'ail des ours Salade de saison **** Fruit du marché	Feuilleté aux pommes sauce vanille Crudités assorties **** Crème brûlée
Vendredi 28	Potage printanier **** Filet de colin pané à l'indienne Risotto Poivrons et fenouils étuvés **** Salade de fruits frais	Omelette paysanne Pain aux céréales Salade composée **** Blanc battu aux fruits
Samedi 29	Velouté de légumes **** Navarin d'agneau Pommes purée Haricots verts étuvés **** Crème mandarine	Quiche au Gruyère Salade verte et endives **** Abricots au sirop
Dimanche 30	Potage du jour **** Suprême de poulet à l'estragon Nouillettes Ratatouille niçoise **** Délice aux petits fruits	Assiette valaisanne Pain aux céréales Salade verte et trévisse **** Flan chocolat