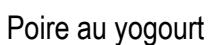
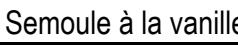
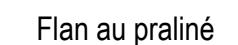
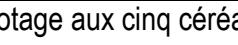
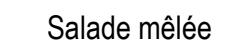


Menus du 22 au 28 décembre 2025

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 22	Crème de volaille Saucisse de veau, sauce au confit d'oignons  Ecrasé de pommes de terre Carottes glacées Mousse aux griottes	Potage aux légumes Poitrine de dinde fumée Gratin de poireaux  Abricot au sirop
Mardi 23	 Velouté de céleri Cuisse de canard en ragoût aux cinq épices Polenta Bramata crémeuse Rosettes de brocoli aux amandes Banane au lait condensé	 Velouté de cerfeuil Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade de betteraves rouges  Poire au yogourt
Mercredi 24	 Crème d'orties Boulettes de boeuf à la napolitaine Fregola Sarda Céleri-pomme rôti au curcuma Fruits des bois rôtis, boule glacée	 Crème de veau Assiette de saumon fumé, cocktail de crevettes, blini, mousse au raifort et mesclun Financiers à l'amaretto
Jeudi 25	 Foie gras de canard, saladine et toast Suprême de chapon des Landes, sauce aux morilles Pommes de terre dauphine Bouquetière de légumes Bûchette à la crème au beurre au moka	 Crème de tomate au basilic Pâté en croûte aux pistaches Légumes au vinaigre Salade de jeunes pousses  Ananas Piña Colada
Vendredi 26	 Velouté de champignons Gratin de poisson Riz basmati parfumé au sésame Laitue en julienne braisée  Semoule à la vanille	Souper sucré / salé :  Potage aux légumes Croûte dorée, marmelade de pommes Boskoop Viande séchée, condiments et salade
Samedi 27	 Crème de carottes au curry léger Cannelloni épinards-ricotta gratinés Salade d'endives et concombre à l'aneth  Flan au praliné	Potage aux cinq céréales  Oeuf cocotte au four Pommes de terre et carottes rissolées  Salade de fruits exotiques
Dimanche 28	 Crème de salsifis à l'huile aromatisée à la truffe Filet mignon de porc aux chanterelles Tagliatelles fraîches Côtes de bette à la tomate gratinées Opéra au café	Bouillon aux œufs et fines herbes  Vacherin Mont-d'Or et condiments Pommes de terre raclette nature  Salade mélée Bircher müesli

Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

Provenance des viandes

Poulet / Boeuf / Porc / Veau : Suisse
 Dinde / Canard / Caille / Pintade : France
 Agneau : Nouvelle-Zélande
 Lapin : Hongrie
 Poisson : -

Pain : tous nos pains sont suisses sauf indication contraire.

Allergènes : les collaborateurs de la cuisine et du service sont à même de vous renseigner sur les allergènes.