

Menus du 26 octobre au 01 novembre 2026

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 26	Potage au millet Piccata de dinde, sauce napolitaine Risotto au safran Courgettes au four Panna cotta aux mûres	Potage aux légumes Quiche suisse Salade de concombre à l'aneth Salade de bananes au citron vert
Mardi 27	Crème allemande Civet de chevreuil Spätzli dorés Choux rouges braisés Tartelette à la raisinée	Soupe indienne masala Dahl de lentilles corail et légumes Semoule de blé Salade de fruits exotiques
Mercredi 28	Potage au chou-fleur Poulet rôti Frites Panais au four Compote de pommes à la cannelle	Potage aux légumes Ravioli à la fondue moitié-moitié Salade de carottes en julienne Flan au moka
Jeudi 29	Soupe à l'oignon Filet de merlan pané, sauce tartare Blé pourpre pilaf Carottes Vichy Mousse au café	Potage au lait de coco et légumes Pastrami et condiments Salade de pommes de terre Riz au lait
Vendredi 30	Potage à la florentine Papet vaudois Saucisse aux choux Parfait glacé aux marrons	Potage aux légumes Salade de thon Salade de riz aux petits légumes Clémentine
Samedi 31	Minestrone Tagliatelles fraîches à la puttanesca Salade de rampon mimosa Tiramisu	Crème de tomate Tortilla de pommes de terre aux oeufs Julienne de légumes sautés Pruneaux aux épices
Dimanche 01	Velouté de potimarron Boeuf braisé façon grand-mère Ecrasé de pommes de terre Haricots verts sautés Forêt-Noire	Potage aux bolets Souper vaudois Choix de fromages et charcuterie Pommes de terre nature Blanc battu aux coings
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 : France

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.