

Menus du 02 au 08 novembre 2026

JOURS	MIDI	SOIR
Lundi 02	Velouté de carottes au cumin Sauté de canard au cassis Gnocchi de maïs gratinés Epinards en branches Compote de cerises noires	Potage aux légumes Penne à l'épeautre au pesto Salade mimosa Crème de yogourt aux pommes rôties
Mardi 03	Crème de millet Filet de truite au four, sauce à l'aneth Riz complet Rosettes de brocoli Mousse au chocolat	Potage au céleri Cervelas au four Pommes de terre à la lyonnaise Salade de fruits arrosée
Mercredi 04	Potage au brocoli Goulache de boeuf à la hongroise Blé gourmand Raves persillées Salade de mangue au citron vert	Potage aux légumes Gratin de chou-fleur aux lardons Salade d'endives aux pommes et noix Blanc-manger aux fruits rouges
Jeudi 05	Crème de panais Atriaux de porc, sauce aux oignons Ecrasé de pommes de terre Courgettes à la niçoise Compote de pommes meringuée	Crème d'orties Vol-au-vent aux champignons et veau Petit pois et carottes Mousse à l'abricot
Vendredi 06	Potage aux lentilles corail Haut de cuisse de poulet Tandoori Nouilles de riz Chou chinois sauté et shiitakés Baba au rhum garni	Potage aux légumes Curry de légumes et pois chiches Semoule de couscous Kaki Persimon
Samedi 07	Potage des Grisons Macaroni du chalet Salade de lentilles Flan au caramel	Crème de volaille Ravioli à la courge Salade de betteraves persillade Séré aux myrtilles
Dimanche 08	Velouté de bolets Jambon à l'os braisé Gratin dauphinois Haricots au beurre à l'échalote Coupe glacée au pain d'épices	Bouillon aux oeufs et fines herbes Rissolle à la viande Salade mêlée Clémentine
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 : Suisse

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.