

Semaine du 28 sept. au 4 oct. 2026		MIDI	SOIR
LUNDI 28	Salade de Tomates sur Croûtons Cuisse de Poulet aux Herbes Blé au Jus Haricots Verts à l'Echalote Flan Caramel		Velouté de Légumes Verts Tortilla aux Oignons et Lardons Salade Verte Fromage Blanc aux Myrtilles
MARDI 29	Soupe à la Courge Filet de Truite Sauce Vierge Riz Safrané Fenouil Braisé Poire Pochée		Bouillon aux Légumes Strudel de Légumes et Fromage de Chèvre Compote du Soir
MERCREDI 30	Tarte à la Tomate Sauté de Poulet au Romarin Coquillettes Brocolis Coupe de Glace		Soupe de Carottes au Curry Tomates Facies au Bœuf Gaufre Liégeoise au Chocolat Bol de Raisins
JEUDI 1	Soupe de Courgettes Saucisse de Porc Rôtie Pommes Rissolées Tomates au Four Salade de Fruits		Soupe de Navets Penne au Pesto et Tomates Cerises Grana Padano Crème à la Pistache
VENDREDI 2	Velouté de Fenouil Fish and Chips (Cabillaud et Frites) Mousseline de Carottes Crumble aux Pommes		Soupe aux Poireaux Endives Gratinées au Jambon Madeleine et Crème Anglaise
SAMEDI 3	Crème de Topinambours Roast-Beef Spätzli Gratin de Poireaux Vacherin Glacé		Velouté de Lentilles Vienne en Cage Sauce Moutarde Salade de Betteraves Rouges Banane
DIMANCHE 4	Salade Lyonnaise Cuisse de Canard Confite Pommes Sarladaises Côtes de Bettes Tourte au Citron		Consommé au Porto Spaghetti à la Bolognaise Gruyère Rapé Liégeois au Chocolat
		Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage	
		Suggestion de la Semaine (Résidents Uniquement) Röstis Farcis au Fromage Frais, Salade Automnale	

Nos fournisseurs de produits carnés garantissent l'origine et la provenance de leurs viandes en conformité avec la loi.

Pour toutes informations sur la présence possible d'allergènes dans les mets servis, veuillez vous adresser à notre personnel de cafétéria qui vous renseignera volontiers