

Semaine du 19 au 25 octobre 2026



Lundi 19	Soupe aux Lentilles Roses Saucisse de Veau Sauce Moutarde Penne aux Herbes Chou Rouge Braisé Ile Flottante	Velouté de Patates Douces Rôsti au Fromage Frais Salade Mêlée et Tranche de Jambon Bol de Raisin
Mardi 20	Soupe de Fenouil Crevettes Citronnées Riz Frit aux Légumes Pomme au Four	 Soupe aux Légumes Quenelle de Volaille Crème aux Champignons Feuilleté à la Vanille
Mercredi 21	Soupe de Persil Choucroute Garnie Pommes Vapeur Strudel aux Pommes	Velouté de Salsifis Poireaux Crémeux et Œuf Poché Mouillettes de Pain Complet Mandarine au Sirop
Jeudi 22	Coleslaw Pojarski de Veau Boulgour Carottes au Cerfeuil Tarte aux Prunes	Bouillon de Poulet aux Petites Pâtes Saumon Poché Salade Russe Séré aux Framboises
Vendredi 23	Soupe de Topinambours Filets de Perche, Sauce Tartare Pommes Frites Mousseline de Courge Poires Pochées au Vin	Potage Parisien Spaghetti à la Napolitaine et aux Petits Légumes Grana Padano Râpé Compote Maison
Samedi 24	Soupe de Châtaignes Cuisse de Poulet aux Champignons Sedanini Courgettes Sautées Crumble aux Pommes	 Velouté de Lentilles Croque Monsieur au Jambon Salade Verte Banane et Sauce au Chocolat
Dimanche 25	Terrine de Saumon Fumé Epaule d'Agneau Confite Gratin Dauphinois Panaché de Légumes Entremet Poire et Caramel	Soupe aux Champignons Linguine de Poulet à la Crème de Citrouille Liégeois du soir

Suggestion de la semaine (résidents uniquement) : Omelette au Fromage, Salade Verte

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

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse.
Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.