

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 26.01.2026	Potage de légumes Tendrons de veau (CH) glacés Ebly au thym Chou-fleur gratiné Banoffee (banane, confiture de lait et biscuits)	Potage enrichi Risotto aux légumes et chorizo Salade de concombre à l'aneth Yoghurt à choix*
Mardi 27.01.2026	Velouté de céleri Spaghetti et boulettes de boeuf (CH) à l'italienne Salade mélée Mousse aux fruits de la passion et bricelet*	Potage enrichi Gratin de côtes de bettes au gruyère Salade de maïs et feuille de chêne Poire Belle Hélène
Mercredi 28.01.2026	Potage à la courge Endives au jambon (CH) Riz basmati et brunoise de carottes Carac	Potage enrichi Tranche de pain au fromage gratiné Cornichons et oignons grelots Salade panachée Compote d'ananas à la vanille
Jeudi 29.01.2026	Crème de céréales Emincé de poulet (CH) Stroganov Pommes frites Petits pois et oignons grêlots Glace au café*	Potage enrichi Picatta de courgettes et sauce aigre doux Nouilles aux poivrons et à l'huile de sésame Salade de batavia et avocat Papaye et mangue à la vanille
Vendredi 30.01.2026	Potage cultivateur Filet de loup de mer (FAO 27), sauce crème au curry Gnocchi romaine Haricots verts à l'ail Génoise et pommes caramélisées	Potage enrichi Oeuf dur pané et sauce cocktail chaude Lentilles au thym et pommes natures Salade verte et graines de courge Yoghurt à choix*
Samedi 31.01.2026	Soupe aux légumes Moussaka d'agneau (NZ) Sauce à la tomate et thym Salade verte Meringue à la raisinée et chantilly	Potage enrichi Quiche Lorraine Salade de pois chiche et olives noirs Salade d'oranges et kiwis
Dimanche 01.02.2026	Crème de champignons de paris Joues de porc (CH) braisées à la bière et au miel Pommes Williams* Laitues braisées et brunoise de légumes Biscuit roulé à la confiture de fraise	Potage enrichi Café complet Tilsit - Brie - Vacherin Fribourgeois Pain au lait* Clémentine
Suggestion de la semaine	Quiche aux poireaux Salade mélée, roquette et pesto	

\* L'astérisque signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons industriels.

Les menus peuvent être sujet à modifications sans préavis. Merci de votre compréhension.

