CHÂTEAU DES NOVALLES
ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 02.11.2026	Crème de tomates au basilic Filet mignon d´agneau, jus corsé au ras el-hanout (CH) Polenta crémeuse au parmesan Brocoli au sésame Mousse macchiato*	Potage de légumes enrichi Gratin d´aubergines à la feta Salade de lentilles et pommes Vermicelles de marrons au kirch
Mardi 03.11.2026	Crème de concombres Raclette Pommes de terre en robe de champs Salade d´oignons Salade de fruits de saison	Potage de légumes enrichi Galette santé sauce acidulée à la sarriette Salade de carottes cuites Yogourts aux fruits
Mercredi 04.11.2026	Potage aux céréales Schüblig de porc à l´échalote (CH) Rösti sauté aux lardons Haricots vert à l´ail noir Sorbet au citron*	Potage de légumes enrichi Fusilli intégrale au shitaké et olives noires Salade d´épinards aux oignons frits Nèfles au sirop*
Jeudi 05.11.2026	Velouté de carottes au curcuma Joue de cerf aux airelles (NZ) Spätzli sauté au beurre Choux de Bruxelles et marrons Duo de raisins	Potage de légumes enrichi Gnocchis de pommes de terre gratinés Salade russe à la vinaigrette Blanc manger et son coulis passion
Vendredi 06.11.2026	Soupe aux choux et chorizo Filet de daurade aux citrons verts (TUR) Riz au safran Poêlée de raves et maïs Flan de semoule à la cannelle	Potage de légumes enrichi Omelette aux champignons Salade de tomates et mozzarella Muffin aux framboises
Samedi 07.11.2026	Velouté de légumes aux épices Linguine all´Amatriciana Salade de rampon et noix Blanc battu à l´ananas	Potage de légumes enrichi Tarte à la banane et chocolat au lait Portion de babybell et pain noir
Dimanche 08.11.2026	Soupe de légumes Emincé de boeuf, sauce au poivre rose (CH) Pommes mousseline à l´huile de truffes Bouquet de légumes à l´origan Brownie au chocolat	Potage de légumes enrichi Café complet Gruyère - Bleu de Bresse - Brie Pain au lait* Cocktail de fruit au sirop*
Suggestion de la semaine	Moules marinières et frites	

** 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 ainsi que la sauce à salade et mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

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