

Lundi 18.05.2026	Mardi 19.05.2026	Mercredi 20.05.2026	Jeudi 21.05.2026	Vendredi 22.05.2026	Samedi 23.05.2026	Dimanche 24.05.2026
DINER						
Potage aux fines herbes *** Salade mêlée *** Filet de porc au miel et à l'échalote Polenta Bramata crémeuse Romanesco gratiné *** Framboises chantilly	Velouté de veau *** Salade de carottes *** Boulette de boeuf aux épices orientales Couscous aux légumes et pois chiche *** Mousse expresso	Crème de céréales *** Salade de concombres au yogourt *** Emincé de poulet au curry Riz parfumé au jasmin Légumes sautés au wok *** Crème à la pistache	Crème de céleri *** Salade verte et mélange de graines *** Cordon bleu de porc, citron Sauce tomate Spaghettis au beurre Brocolis vapeur *** Boules de glace panachées	Potage Dubarry *** Salade iceberg et avocats *** Filet de lieu noir royal au four Sauce citron Orge perlé à la crème Epinards hachés à la crème *** Mousse à l'Ovomaltine	Potage aux haricots rouges *** Salade de céleri *** Sauté de veau aux olives vertes Pommes fondantes Fenouil braisé à la provençale *** Compote de mûres	Consommé brunoise au porto *** Salade d'endives et filets d'orange *** Rôti de dinde au sirop d'érable Tagliatelles à l'épeautre au beurre Tomates au four à l'ail *** Bavarois aux fruits
SOUPER						
Potage aux légumes *** Salade pommée et croûtons *** Risotto milanaise à la ricotta Tomates cherry confites *** Ananas au kirsch	Potage aux légumes *** Tommes vaudoise panée Poireaux étuvé et pommes de terres *** Salade de pommes à l'anis	Potage aux légumes *** Assortiment de canapés *** Mousse limette	Potage aux légumes *** Salade de lentilles aux couleurs estivales *** Clafoutis aux abricots Crème vanille	Potage aux légumes *** Omelette aux fines herbes Asperges vertes *** Flan de semoule coulis de fraises	Potage aux légumes *** Salade composée aux pois chiches et à la mozzarella *** Birchermüesli	Café complet Potage aux légumes *** Assortiment de fromages et charcuterie Pain aux céréales, pommes en robe Beurre et confiture *** Dessert aux fruits

Provenance des viandes : Canard : France

- Chaque après-midi est proposée une collation comprenant des jus de fruits, différents produits laitiers et un panier de fruits.
- Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.
- Toutes les viandes sont de provenance SUISSE, sauf indication contraire.
- le pain et les produits de boulangerie fine sont de provenance SUISSE ou d'EU.
- Sur demande, nos collaborateurs vous fourniront volontiers des informations sur les mets susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenance des poissons et crustacés : Lieu noir : Atlantique, nord-est (zone de pêche 27)

- Chaque après-midi est proposée une collation comprenant des jus de fruits, différents produits laitiers et un panier de fruits.
- Ces menus peuvent subir un changement en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.
- Toutes les viandes sont de provenance SUISSE, sauf indication contraire.
- le pain et les produits de boulangerie fine sont de provenance SUISSE ou d'EU.
- Sur demande, nos collaborateurs vous fourniront volontiers des informations sur les mets susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.