

## PLAN DES MENUS - Semaine N° 3



Lundi 12.01.2026	Mardi 13.01.2026	Mercredi 14.01.2026	Jeudi 15.01.2026	Vendredi 16.01.2026	Samedi 17.01.2026	Dimanche 18.01.2026
<b>DINER</b>						
Crème aux fines herbes *** Salade mélée *** Sauté d'agneau au chorizo Raves à la crème Pommes rôties au romarin *** Blanc-manger et coulis de mangue	Potage de volaille *** Salade de carottes *** Atriaux de veau au madère Orge perlé à la crème Jardinière de légumes au basilic *** Assortiment de glace et bricelet	Potage aux céréales *** Salade de rampon *** Rôti de porc confit Sauce au poivre vert Polenta bramata crèmeuse Fenouil au cumin *** Mousse limette	Crème de fenouil *** Salade de betterave rouge *** Blanquette de poulet à l'ancienne Riz complet pilaf Haricots verts braisés *** Salade de fruits au kirsch	Potage à la courge *** Salade verte et maïs *** Filets de perche meunière Sauce tartare allégée Pommes ciboulette Epinards en branches *** Baba au rhum	Potage aux carottes *** Salade iceberg et copeaux de gruyère *** Boudin noir aux pommes Sauce aux oignons Cornettes aux oeufs Chou frisé étuvé *** Crème mousseline et framboises	Crème de panais *** Salade panachée *** Emincé de boeuf à la crème Blé eby à la provençale Duo de carottes glacées *** Bavarois aux fruits
<b>SOUPER</b>						
Potage aux légumes *** Salade César *** Clafoutis aux cerises noires Crème vanille	Potage aux légumes *** Salade pommée *** Penne à l'épeautre à la vodka Fleurs de brocolis *** Compote de mangue	Potage aux légumes *** Quenelles de mousse de thon Salade waldorf *** Croûtes dorées Sauce vanille	Potage aux légumes *** Salade d'endives et filets d'oranges *** Roesti pick au séré et fines herbes Batonnets de panais *** Compote de mirabelles	Potage aux légumes *** Assortiment de tortellonis tricolores Sauce crème de veau, fromage râpé Julienne de légumes sautés *** Clémentines	Potage aux légumes *** Salade batavia *** Omelette à la ciboulette Tomates au four à l'ail *** Bircher müesli	<b>Café complet</b> Potage aux légumes *** Assortiment de fromages et charcuterie Pain aux céréales, pommes en robe Beurre et confiture *** Dessert fruits

Provenance des poissons et crustacés : Perches : Russie

- 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.