

Menus de la semaine 12-2025

(sous réserve de modifications éventuelles)

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 17.03.2025	<p>Potage Escalope de porc panée* Nouilles au beurre Concassé de tomates *** Pointe à l'abricot</p>	<p>Potage - café au lait *** Délices aux champignons Salade rampon mimosa</p>
Mardi 18.03.2025	<p>Bouillon de boeuf Pot-au-feu de bœuf*, sauce vinaigrette Pommes de terre nature Garniture de légumes *** Profiteroles au chocolat*</p>	<p>Potage - café au lait *** "Pizza" donut, tomate et basilic* Salade scarole</p>
Mercredi 19.03.2025	<p>Potage Spaghetti bolognaise* Salade verte et chou-blanc *** Compote de pêches de vigne</p>	<p>Potage - café au lait *** Saumon fumé**, viande séchée* et beurre Salé Pain du Pèlerin*</p>
Jeudi 20.03.2025	<p>Potage Emincé de poulet au miel et au citron* Riz pilaf Rosettes de brocoli *** Salade de fruits exotiques</p>	<p>Potage - café au lait *** Jambon « Modèle » fumé de Marsens* (froid) Salade Parmentier aux légumes</p>
Vendredi 21.03.2025	<p>Potage Filets de sandres frits***, sauce tartare Purée de pommes de terre à l'huile d'olives Emincé de fenouil étuvé *** Mousse limette</p>	<p>Potage - café au lait *** Terrine de campagne* et duo de fromages Pain paysan*</p>
Samedi 22.03.2025	<p>Soupe de chalet *** Gâteau au vin cuit*</p>	<p>Potage - café au lait *** Rösti pick au séré et aux fines herbes Salade de racines rouges</p>
Dimanche 23.03.2025	<p>Crème de brocoli Epaule de veau braisée à l'ancienne* Tagliatelles fraîches Tonnelets de courgette gratinés *** Verrine de pommes et nougatine de Noisettes</p>	<p>Potage *** Café complet garni</p>

Provenance de *Suisse **Aquaculture Norvège ***Aquaculture Estonie

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés