

Menus du 3 au 9 novembre 2025

	Déjeuner	Dîner
Lundi 03.11.2025	Potage cultivateur Salade lollo rosso Emincé de poulet Casimir Riz créole Carottes glacées Dacquoise aux fruits rouges	Soupe de chalet Choix de fromages ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Marmelade de pommes à la crème fouettée
Mardi 04.11.2025	Potage garbure Salade iceberg et julienne de viande séchée Sauté de lapin aux olives Spätzli dorés Choux rouges braisés Panna cotta au coulis de fruits	Potage du soir Saucisses de viennes tiède Salade de pommes de terre ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Compote de pruneaux à la cannelle
Mercredi 05.11.2025 Menu brasserie	Velouté Dubarry Salade verte et dés de gruyère Steak haché de veau sauce au poivre Pommes soufflées Demi-tomate rôtie aux herbes du jardin Forêt-Noire	Potage du soir Raviolis aux champignons ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Quartiers de pommes pochés
Jeudi 06.11.2025	Bouillon de poule aux fines herbes Salade verte et pousses d'oignons Estouffade de bœuf aux olives Gnocchi romaine Dés d'aubergines sautées Mousse mangue	Potage du soir Gâteaux aux poires et abricots gobelet de sauce vanille ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Boule de sorbet
Vendredi 07.11.2025	Crème de potiron Salade de racines rouges Filet d'omble chevalier Pommes vapeur Epinards à la muscade Salade de fruits frais	Potage du soir Toast de sot-l'y-laisse ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Macédoine de kaki
Samedi 08.11.2025	Potage Parmentier Salade verte et graines Rôti de porc vigneron Pâtes au beurre Choux de Bruxelles sautés Salade d'orange	Potage du soir Hachis Parmentier ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Crème caramel
Dimanche 09.11.2025	Tomate mozzarella Consommé Célestine Escalopine de veau au citron vert Risotto rosso Brocolis à l'échalote Choux à la crème et glace vanille	Potage du soir Café complet Viande séchée ou Spaghetti napolitaine ou bolognaise Yogourt aux fruits