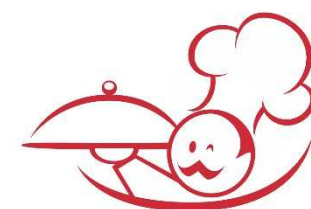


Menus

Semaine du 15 décembre au 21 décembre 2025

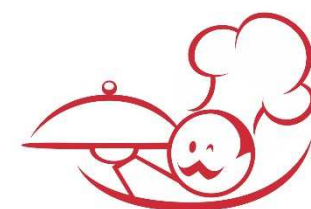
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 15	Potage aux cinq céréales **** Filet de saumon poêlé sauce hollandaise Pommes nature *** Fruit du marché	Spaghetti sauce tomate au basilic Salade verte et légumineuses **** Yaourt aux fruits
Mardi 16	Crème de champignons **** Poitrine de veau farcie Spaetzli au beurre Chou-fleur aux petits légumes **** Crème brûlée	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Assortiment de crudités *** Fruit du marché
Mercredi 17	Potage du jour **** Sauté de poulet pimenté aux dattes Semoule de couscous Courgettes à la menthe **** Séré aux fruits	Choix de fromages Pommes en robe Salade de doucette aux croûtons **** Compote de pruneaux à la cannelle
Jeudi 18	Crème de courge **** Gratin d'endives au jambon Pain campagnard **** Macédoine de fruits frais	Gâteau aux fruits Salade composée **** Blanc manger Coulis de fruits
Vendredi 19	Crème de poireaux **** Steak haché de bœuf sauce tomate Risotto Haricots verts à l'échalote **** Fruit du marché	Omelette paysanne Salade mêlée **** Poire pochée au cassis
Samedi 20	Velouté de légumes **** Sauté de lapin au vin rouge Polenta au Sbrinz Carottes glacées **** Fruit du marché	Feuilletés aux épinards Salade d'endives aux agrumes **** Crème vanille et chocolat
Dimanche 21	Potage du jour **** Filet d'agneau à la crème de ciboulette Gratin dauphinois Bouquet de brocoli **** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 22 décembre au 28 décembre 2025

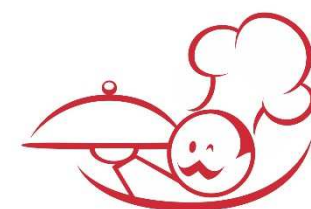
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 22	Crème de céleri **** Emincé de bœuf aux gombos Risotto Légumes chinois *** Crème brûlée	Gnocchi piémontaise sauce tomate et parmesan Salade composée **** Fruit du marché
Mardi 23	Velouté de poireaux **** Steak haché vigneron sauce au thym Spaetzli Laitue ménagère **** Fruit du marché	Crêpes farcies aux champignons Salade verdurette *** Séré au café
Mercredi 24	Crème de chou-fleur **** Tortellini à la crème de courge Salade de doucette **** Flan chocolat garni	Suprême de chapon aux marrons Galettes de roesti Légumes du Seeland **** Palette de fruits exotiques
Jeudi 25	Bouillon julienne **** Filet mignon de porc aux amandes, sauce à l'estragon Nouilles Bouquets de choux au beurre **** Bûche de Noël	Saumon fumé et cocktail de crevettes Miche aux céréales Salade "Merry Christmas" **** Tarte aux fruits
Vendredi 26	Velouté aux champignons **** Navarin d'agneau Pommes mousseline Courgettes étuvées **** Fruit du marché	Omelette au jambon Pain aux céréales Salade composée **** Blanc battu aux fruits
Samedi 27	Potage hivernal **** Dos de cabillaud sauce noisette Riz créole Tomates au basilic **** Salade de fruits frais	Quiche au Gruyère Salade verte et endives **** Abricots au sirop
Dimanche 28	Bouillon Célestine **** Sot-l'y-laisse au citron vert Nouillettes Macédoine de légumes **** Délice aux petits fruits	Canapés assortis Salade du marché *** Flan caramel



Menus

Semaine du 29 décembre au 04 janvier 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 29	Crème de courge **** Emincé de veau aux champignons Galettes de roesti Haricots verts à l'échalote *** Fruit du marché	Agnolotti crème au pesto Salade d'endives à l'orange **** Compote de pruneaux à la cannelle
Mardi 30	Potage aux légumes **** Rôti de porc sauce moutarde Nouillettes Carottes glacées **** Crème renversée au caramel	Omelette provençale Pain aux céréales Salade verdurette *** Poire pochée
Mercredi 31	Crème de brocoli **** Filet de saumon poêlé sauce hollandaise Pommes vapeur Etuvée de poireaux au vinaigre balsamique **** Séré aux petits fruits	Suprême de pintade au Mauler Risotto Poêlée de légumes du marché **** Salade de fruits exotiques
Jeudi 1	Potage hivernal **** Tournedos de bœuf sauce aux morilles Pommes rissolées Bouquet de romanesco **** Délice truffé	Assiette de pastrami garnie sauce tartare Pain campagnard Salade "Happy new year" **** Crêpes aux poires
Vendredi 2	Velouté aux poireaux **** Suprême de poulet sauce aux agrumes Croissants de semoule dorés Tomates au basilic **** Fruit du marché	Quiche aux légumes Salade de doucette **** Pêche au sirop
Samedi 3	Velouté au chou-fleur **** Saucisse à rôtir sauce aux oignons Cornettes au beurre Epinards en feuilles **** Crème chocolat	Crêpes farcies à la confiture Salade frisée aux croûtons **** Fruit du marché
Dimanche 4	Potage aux légumes **** Emincé d'agneau parfumé au thym Gratin dauphinois Courgettes étuvées **** Tartelette aux noisettes	Canapés assortis Salade mêlée *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 05 janvier au 11 janvier 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 5	Potage hivernal **** Ragoût de bœuf au paprika Risotto Laitue ménagère *** Fruit du marché	Gnocchi piémontaise sauce tomate parfumée au basilic Salade composée **** Crème brûlée meringuée
Mardi 6	Velouté de courge **** Entrecôte de cheval Café de Paris Spaetzli Carottes glacées **** Séré au café	Tortilla au chorizo Salade mêlée *** Macédoine de fruits frais
Mercredi 7	Crème de poireaux **** Rôti de veau à l'estragon Nouilles Jardinière de légumes **** Dessert du pâtissier	Palette de fromages Pommes en robe Salade de haricots verts **** Purée de pommes à la cannelle
Jeudi 8	Potage du jour **** Choucroute garnie **** Compote d'abricots	Pizza capricieuse Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 9	Crème de légumes **** Filet de flet à la mousse de saumon sauce safranée Riz créole Fenouil aux petits légumes **** Mousse chocolat	Gratin de pâtes aux poireaux et champignons Crudités variées **** Fruit du marché
Samedi 10	Velouté de brocoli **** Sauté d'agneau sauce tomate et olives Polenta au Sbrinz Courgettes en bâtonnets **** Salade d'agrumes	Plat de jambon de dinde et salami garni Pain de campagne Salade du jour **** Gâteau aux fruits
Dimanche 11	Potage du jour **** Hts de cuisse de poulet rôti au citron Pommes château Rosaces de brocoli **** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché