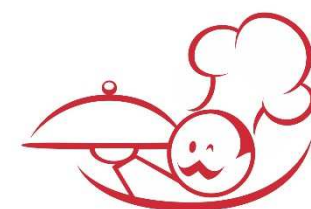


Menus

Semaine du 15 septembre au 21 septembre 2025

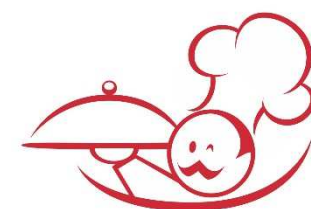
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 15	Potage aux cinq céréales **** Escalope de saumon émulsion aux fines herbes Pommes nature Pois mange-tout étuvés **** Fruit du marché	Quiche à la courge Salade de doucette **** Crème vanille garnie
Mardi 16	Potage estival **** Rôti de veau aux champignons Spaetzli Haricots verts à l'échalote **** Séré aux fruits	Assiette froide garnie Salade de blé gourmet Crudités variées *** Crêpe aux pommes
Mercredi 17	Crème de cerfeuil **** Paella garnie Salade verte **** Flan caramel	Choix de fromages Roesti Salade du Seeland **** Pêche au sirop
Jeudi 18	Potage bâlois **** Endives au jambon gratinées Miche aux noix **** Salade de fruits frais	Feuilletés aux épinards Salade composée **** Panna cotta au Coulis de mûres
Vendredi 19	Potage aux carottes **** Steak haché de bœuf au Coulis de poivrons Riz au citron Courgettes étuvées **** Yaourt aux fruits	Omelette aux fines herbes Pain multicéréales Crudités variées **** Poire au chocolat
Samedi 20	Crème de tomates **** Sauté de lapin à la sauge Duo de carottes glacées Polenta au Sbrinz Navets glacés **** Fruit du marché	Spaghetti Napoli Salade verte et lentilles **** Ananas garni
Dimanche 21	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce au thym Gratin dauphinois Bouquet de brocoli **** Profiteroles au caramel	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 22 septembre au 28 septembre 2025

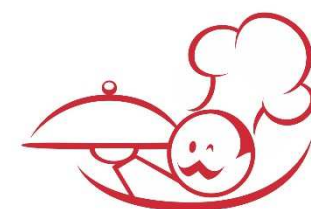
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 22	Crème de chou-fleur **** Saucisson neuchâtelois, sauce au Pinot Noir Polenta crémeuse Tomates confites **** Mousse aux fruits	Gâteau aux pruneaux Salade de doucette **** Crème brûlée
Mardi 23	Cappuccino de Butternut **** Assortiment de Terrine de Gibier et Mousse de Foie de Volaille Pain de baguette et Pain de mie **** Vermicelle aux Marrons 	Crêpes aux champignons Salade assortie *** Séré café
Mercredi 24	Crème aux poireaux **** Rôti de porc aux pruneaux Nouilles vertes Chou-fleur aux petits légumes **** Panna cotta Coulis de mangue	Choix de fromages Pommes en robe Salade verdurette **** Fruit du marché
Jeudi 25	Potage bâlois **** Ravioli à la crème de courge Salade de saison **** Mousse chocolat	Assiette de pastrami sauce tartare Pommes chips Crudités variées **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Vendredi 26	Potage du jour **** Dos de cabillaud sauce niçoise Risotto Fenouil aux fines herbes **** Dessert du pâtissier	Chanterelles à la crème Roestis de céréales Salade verte et carottes **** Yaourt aux fruits
Samedi 27	Velouté de légumes **** Gigot d'agneau à l'ail Polenta Haricots verts sautés **** Fruit du marché	Quiche au Gruyère Salade verte et endives **** Abricots au sirop
Dimanche 28	Potage du jour **** Suprême de pintade aux pommes Nouillettes Légumes d'antan **** Délice aux petits fruits	Canapés assortis Salade du marché *** Flan caramel



Menus

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 29	Potage aux cinq céréales **** Tendron de veau glacé Pommes mousseline Courgettes étuvées **** Crème vanille meringuée	Tortellini sauce tomate et parmesan râpé Salade composée **** Ananas garni
Mardi 30	Velouté de légume **** Civet de cerf pomme aux airelles Spaetzli au beurre Chou rouge braisé **** Crème brûlée	Œufs durs sauce aux petits légumes Pain aux céréales Couronne d'épinards *** Poire pochée
Mercredi 1	Potage automnal **** Filet de flet à la mousse de saumon Riz créole Pois mange-tout étuvés **** Blanc manger au Coulis de fruits	Choix de fromages Pain du jour Salade du Seeland **** Fruit du marché
Jeudi 2	Crème aux fines herbes **** Saucisse à rôti de porc sauce aux oignons Macaroni Carottes étuvées **** Fruit du marché	Pastrami aux câpres et parmesan Pommes frites Crudités variées **** Séré aux fruits
Vendredi 3	Crème de chou-fleur **** Suprême de volaille au sésame sauce aux agrumes Gnocchi romaine Colrabe glacé **** Salade de fruits frais	Quiche aux poireaux Salade automnale **** Pêche au sirop
Samedi 4	Velouté aux champignons **** Sauté de lapin vigneronne Pommes sautées Tomates aux fines herbes **** Crème chocolat	Crêpes à la confiture Salade verte et trévisse **** Fruit du marché
Dimanche 5	Potage du jour **** Emincé d'agneau sauce aux thym Pommes duchesse Ratatouille niçoise **** Tartelette aux noisettes	Assiette valaisanne Pain aux noix Salade de doucette *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 6	Crème de légumes **** Boudin à la crème sauce oignons Cornette au beurre, compote de pommes Salade verte **** Fruit du marché	Tortellini sauce crème au potiron Salade verte et maïs **** Flan caramel
Mardi 7	Potage du jour **** Emincé de cheval sauce aux herbes Gratin dauphinois Bouquet de brocoli **** Fruit du marché	Œufs brouillés Coulis de poivrons Pain aux céréales Salades assorties *** Mousse moka
Mercredi 8	Crème de céleri **** Steak haché de veau sauce moutarde Nouilles Courgettes étuvées **** Bavarois marrons	Choix de fromages Pain campagnard Salade verdurette aux croûtons **** Compote de pruneaux à la cannelle
Jeudi 9	Potage hivernal **** Papet vaudois **** Salade de fruits frais	Croute aux fromage Salade de saison **** Crème de yaourt aux fruits
Vendredi 10	Crème de carottes **** Filet de colin pané Risotto Ratatouille automnale **** Crème vanille	Gratin de cornettes aux champignons Salades assorties **** Compotes de pommes
Samedi 11	Velouté de brocolis **** Sauté d'agneau au thym Gnocchi romaine Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Salade césar Pain aux noix **** Gâteau aux fruits
Dimanche 12	Potage du jour **** Emincé de cerf aux mûres Spaetzli au beurre Choux de Bruxelles **** Délice au chocolat	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché