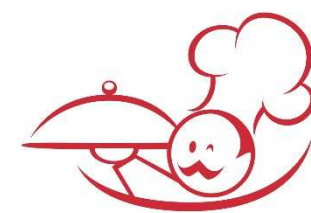


Menus

Semaine du 2 février au 8 février 2026

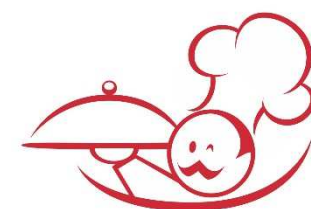
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 2	Crème de chou-fleur **** Emincé de bœuf sauce balsamique Gnocchi de semoule Duo de carottes étuvées *** Fruit du marché	Tortellini crème au pesto Salade composée **** Séré au chocolat
Mardi 3	Crème de maïs **** Steak haché de veau Coulis de poivrons Risotto Laitue ménagère **** Panna cotta Coulis de fruits	Œufs durs sauce aux petits légumes Couronne de pommes purée Salade verte et trévisse *** Agrumes au sirop vanillé
Mercredi 4	Potage aux courgettes **** Nouilles Sauce au saumon à l'aneth Salade composée **** Macédoine de fruits frais	Choix de fromages Pain du jour Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi 5	Velouté de légumes **** Plat bernois **** Yaourt aux fruits	Risotto aux champignons Salades assorties **** Poire pochée au cassis
Vendredi 6	Crème de cerfeuil **** Cordon bleu de poulet Pommes de terre rissolées Ratatouille de légumes d'hiver **** Fruit du marché	Beignets aux pommes Sauce vanille **** Compote d'abricots
Samedi 7	Potage au brocoli **** Curry d'agneau à la citronnelle et lait de coco Risotto Courgettes sautées **** Mousse moka	Hachis parmentier Salade mêlée **** Crème brûlée
Dimanche 8	Potage du jour **** Grenadin de veau sauce à l'estragon Pommes fondantes Jardinière de légumes **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché



Menus

Semaine du 9 février au 15 février 2026

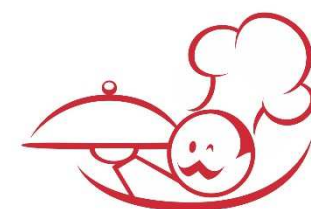
Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 9	Crème de courge **** Rôti de porc aux pruneaux Nouillettes Tomates aux fines herbes *** Blanc battu aux fruits	Plat froid garni terre mer paté-saumon -crevette-pain du jour Crudités panachées **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Mardi 10	Potage aux poireaux **** Ragout de bœuf au paprika Gnocchi de maïs Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Crêpes à la confiture Salade du jour *** Crème renversée au caramel
Mercredi 11	Velouté de légumes **** Gigot d'agneau parfumé à l'ail Gratin dauphinois Haricots verts à l'échalote **** Salade de fruits frais	Cannelloni sauce tomate au basilic Salades assorties **** Pêche au sirop
Jeudi 12	Potage du jour **** Emincé de veau aux champignons Galette de roesti Carottes glacées **** Crème chocolat	Choix de fromages Pain campagnard Salade verdurette **** Agrumes au sirop vanillé
Vendredi 13	Crème de chou-fleur **** Spaghetti bolognaise Salade mêlée **** Mousse aux fruits	Quiche lorraine Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Samedi 14	Crème de champignons **** Doré austral aux crevettes Pommes nature Poivrons et fenouils étuvés **** Compote de pruneaux à la cannelle	Café complet Pain noir **** Crème de yaourt aux fruits
Dimanche 15	Potage du jour **** Sot-l'y-laisse au citron vert Risotto Macédoine de légumes **** Profiteroles au caramel	Canapés assortis Crudités panachées *** Flan vanille garni



Menus

Semaine du 16 février au 22 février 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 16	Crème de carottes **** Compote de raves garnie *** Mousse moka	Gnocchi piémontaise sauce tomate Salade composée **** Fruit du marché
Mardi 17	Crème de chou-fleur **** Suprême de poulet au curry Nouillettes Courgettes sautées **** Salade de fruits frais	Omelette aux fines herbes Pain du jour Bouquetière de crudités *** Séré au chocolat
Mercredi 18	Potage aux cinq céréales **** Carbonnade de bœuf Pommes mousseline Laitue ménagère **** Fruit du marché	Lasagnes aux légumes Salade mêlée **** Ananas garni
Jeudi 19	Velouté aux champignons **** Filet de flet à la mousse de saumon Riz persillé Fenouil au safran **** Crème brûlée	Tomme poêlée coulis de pommes et miel Roesti Salade verte et endives **** Compote d'abricots
Vendredi 20	Potage au brocoli **** Sauté de veau Marengo Nouilles vertes Carottes glacées **** Salade d'agrumes	Gâteau aux fruits Salades assorties **** Blanc manger coulis de mangue
Samedi 21	Crème de poireaux **** Steak haché vigneron sauce au romarin Spaetzli Jardinière de légumes **** Yaourt aux fruits	Croûtes aux champignons Salade verdurette **** Fruits du marché
Dimanche 22	Potage du jour **** Emincé d'agneau aux tomates séchées Pommes duchesse Chou pak choi **** Délice aux petits fruits	Salade césar Pain du jour *** Bircher



Menus

Semaine du 23 février au 1^{er} mars 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 23	Potage aux légumes **** Cou de veau rôti à l'absinthe Pommes rissolées Potée de poireaux *** Biscuit roulé citron	Spaghetti crème au pesto Salade mêlée **** Séré aux fruits
Mardi 24	Crème aux fines herbes **** Saucissons neuchâtelois au Pinot noir Roestis dorés Racines de persil sautées **** Crème brûlée	Choix de fromages Pain aux olives Salade de betteraves rouges *** Fruit du marché
Mercredi 25	Potage aux champignons **** Tripes à la neuchâteloise Pommes nature Salade verte **** Poire pochée au cassis	Croûtes aux pommes Coulis de fruits **** Crème vanille
Jeudi 26	Crème de courge **** Palée neuchâteloise Pommes persillées Flan d'épinards **** Mousse chocolat	Quiche au fromage Salade composée **** Macédoine de fruits frais
Vendredi 27	Potage du jour **** Tomme au vin blanc et oignons Subric de pommes de terre Salade de saison **** Fruit du marché	Salade de poulet au curry Salade de pâte Crudités variées **** Feuilleté aux pommes
Samedi 28	Crème de cerfeuil **** Blanquette de veau à l'ancienne Pommes mousseline Duo de carottes glacées **** Crème moka	Endives au jambon gratinées Pain au maïs **** Salade d'agrumes au sirop vanillé
Dimanche 1	Potage du jour **** Filets de perche meunière Riz safrané Poêlée de légumes du marché **** Délice truffé	Assiette du terroir Miche aux céréales Salade mêlée *** Tarte aux fruits