Home médicalisé du Val-de-Ruz
et foyer de jour de Landeyeux

Menus
Semaine du 2 novembre au 8 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi **2**	Velouté de courge **** Sauté de bœuf aux poivrons Gnocchi de semoule Laitue ménagère *** Mousse aux fruits	Tortellini crème au pesto Salade composée **** Séré moka
Mardi **3**	Potage hivernal **** Steak haché de veau sauce au poivre vert Riz créole Tomates aux fines herbes **** Panna cotta Coulis de mandarines	Œufs brouillés provençale Pain blanc Salade verte **** Poire pochée au cassis
Mercredi **4**	Crème de poireaux **** Nouilles Sauce au saumon à l'aneth Salade mêlée **** Macédoine de fruits frais	Choix de fromages Pain aux noix Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi **5**	Crème de légumes **** Choucroute garnie **** Yaourt aux fruits	Risotto aux champignons Salades assorties **** Agrumes au sirop
Vendredi **6**	Crème de maïs **** Cordon bleu de volaille Pommes rissolées Ratatouille automnale **** Fruit du marché	Bœuf bouilli vinaigrette Salade de cornettes Crudités variées **** Crème catalane
Samedi **7**	Velouté de brocoli **** Sauté de lapin aux olives Risotto Macédoine de légumes **** Mousse chocolat	Gâteau à la courge Salade mêlée **** Ananas garni
Dimanche **8**	Potage du jour **** Gigot d'agneau parfumé au romarin Gratin dauphinois Haricots verts à l'échalote **** Tartelette aux noisettes	Café complet Pain du jour *** Compote de fruits

Home médicalisé du Val-de-Ruz
et foyer de jour de Landeyeux

Menus
Semaine du 9 novembre au 15 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi **9**	Crème de céleri **** Emincé de porc aux champignons Spirettes Duo de carottes glacées *** Blanc battu aux fruits	Assiette du pêcheur Pain Salades assorties **** Feuilleté aux pommes sauce vanille
Mardi **10**	Potage hivernal **** Filet de cerf sauce aux myrtilles Spaetzli au beurre Chou rouge braisé **** Salade de fruits frais	Hachis parmentier Salade composée **** Crème renversée au caramel
Mercredi **11**	Velouté de courge **** Bœuf braisé sauce vigneronne Polenta au Sbrinz Epinards en feuilles **** Fruit du marché	Cannelloni sauce tomate Salade mêlée **** Compote de pêche
Jeudi **12**	Potage du jour **** Tendron de veau glacé Pommes mousseline Courgettes étuvées **** Crème chocolat	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Agrumes au sirop
Vendredi **13**	Potage au chou-fleur **** Spaghetti bolognaise Salade mêlée **** Mousse aux fruits	Quiche aux poireaux Salade de doucette **** Fruit du marché
Samedi **14**	Crème de légumes **** Filet de flet à la mousse de saumon Pommes jaunes Fenouil aux fines herbes **** Fruit du marché	Beignets aux pommes Sauce vanille **** Crème de yaourt aux fruits
Dimanche **15**	Potage du jour **** Sot l'y laisse de poulet à la courge Risotto Bouquetière de légumes **** Profiteroles au caramel	Canapés assortis Salade mêlée *** Eventail de poire aux amandes, sauce vanille

Home médicalisé du Val-de-Ruz
et foyer de jour de Landeyeux

Menus
Semaine du 16 novembre au 22 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi **16**	Potage hivernal **** Plat Bernois *** Blanc battu aux fruits	Gnocchi piémontaise sauce tomate et parmesan Salade mêlée **** Fruit du marché
Mardi **17**	Crème de céleri **** Suprême de volaille beurre aux agrumes Nouillettes Bouquet de brocoli aux pignons **** Salade de fruits frais	Œufs brouillés Coulis de courgettes Pain aux céréales Salade composée **** Flan chocolat
Mercredi **18**	Potage aux courgettes **** Sauté de bœuf aux petits oignons Pommes purée Carottes glacées **** Fruit du marché	Lasagne aux légumes Salade verte et trévise **** Ananas garni
Jeudi **19**	Crème de chou-fleur **** Filet de colin à la niçoise Risotto Pois mange-tout étuvés **** Crème brûlée meringuée	Tomme poêlée Coulis de pommes au miel Roesti Salade verte et endives **** Compote d'abricots
Vendredi **20**	Crème de poireaux **** Rôti de veau glacée Macaroni au beurre Tomates provençales **** Salade d'agrumes	Gâteaux aux fruits Salade mêlée **** Blanc manger Coulis de mangue
Samedi **21**	Velouté de légumes **** Steak haché vigneron sauce au thym Pommes duchesse Chou-fleur aux petits légumes **** Crème moka	Crêpes farcies aux champignons Salade verdurette **** Fruit du marché
Dimanche **22**	Potage du jour **** Emincé de chevreuil poire aux airelles Spaetzli au beurre Légumes d'antan **** Tartelette au citron	Salade César Pain du jour *** Bircher

Home médicalisé du Val-de-Ruz
et foyer de jour de Landeyeux

Menus
Semaine du 23 novembre au 29 novembre 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
Lundi **23**	Potage bâlois **** Suprême de volaille au sésame sauce aux agrumes Gnocchi romaine Jardinière de légumes *** Fruit du marché	Spaghetti sauce tomate et jambon Salade de doucette **** Séré aux pommes caramélisées
Mardi **24**	Crème de carottes **** Langue de bœuf sauce câpres Pommes mousseline Légumes d'antan **** Fruit du marché	Œufs durs crème aux petits légumes Pain aux céréales Couronne d'épinards **** Salade d'agrumes
Mercredi **25**	Potage hivernal **** Paupiettes de bœuf braisées Polenta au Sbrinz Courgettes étuvées **** Poire pochée au cassis	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
Jeudi **26**	Crème de chou-fleur **** Emincé de porc aux champignons Nouilles Haricots verts sautés **** Mousse chocolat	Quiche aux poireaux Composition de salades **** Macédoine de fruits frais
Vendredi **27**	Potage aux cinq céréales **** Emincé de cheval sauce au vin rouge Gratin dauphinois Ratatouille **** Feuilleté aux pommes sauce vanille	Crêpes é la confiture Crudités variées **** Fruit de saison
Samedi **28**	Potage au brocoli **** Sauté de veau provençale Pommes mousseline Carottes étuvées **** Crème moka	Endives au jambon gratinées Pain campagnard **** Salade d'agrumes sirop à la menthe
Dimanche **29**	Potage du jour **** Emincé de canard sauce au poivre vert Risotto Rosaces de brocoli **** Carac	Café complet Pain du jour *** Fruit du marché