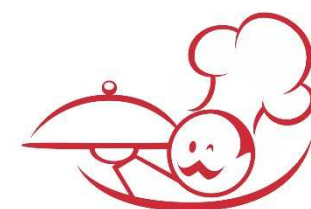


## Menus

### Semaine du 30 Mars au 5 avril 2026

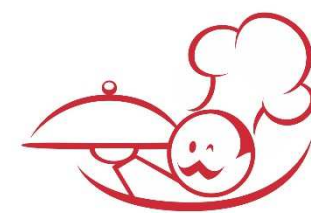
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>30</b>	Crème de poireaux **** Tendron de veau glacé Pommes sautées Chou-fleur aux petits légumes *** Fruit du marché	Spaghetti crème au pesto  Salade de saison  **** Compote de pruneaux à la cannelle
<b>Mardi</b>  <b>31</b>	Potage au brocoli **** Rôti de porc au miel Spaetzli Tomates aux fines herbes **** Crème renversée au caramel	Omelette aux champignons Pain aux céréales Salade verdurette *** Poire pochée
<b>Mercredi</b>  <b>1</b>	Potage aux asperges **** Suprême de poulet aux dates et raisins secs Semoule de couscous à la coriandre Courgettes étuvées  **** Salade de fruits frais	Choix de fromages Pommes en robe Salade de betteraves rouges **** Fruit du marché
<b>Jeudi</b>  <b>2</b>	Crème de courge **** Sauté de lapin au vin rouge Pommes mousseline Bouquet de brocoli **** Fruit du marché	Assiette de pastrami sauce tartare Pain blanc Crudités variées **** Blanc manger au Coulis de fraises
<b>Vendredi</b>  <b>3</b>	Potage printanier **** Filet de daurade beurre aux tomates séchées Risotto Duo d'asperges **** Mousse aux fruits	Pizza quatre saisons Salade mesclun **** Pêche au sirop
<b>Samedi</b>  <b>4</b>	Crème de carottes **** Saucisse à rôtir de porc sauce aux oignons Cornettes au beurre Macédoine de légumes **** Crème chocolat	Crêpes farcies au thon Salade verte et carottes **** Fruit du marché
<b>Dimanche</b>  <b>5</b>	Potage du jour **** Grenadin de veau sauce aux morilles Gratin dauphinois Fagots de haricots verts **** Tartelette aux fruits	Canapés assortis  Salade mêlée  *** Flan vanille garni



## Menus

### Semaine du 6 avril au 12 avril 2026

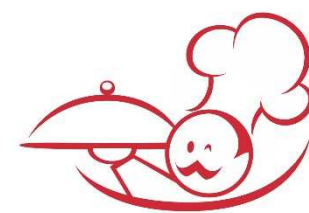
Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>6</b>	Potage aux champignons **** Filet de bœuf aux trois poivres Riz créole Poêlée de légumes du marché *** Pavé truffé	Gnocchi piémontaise sauce tomate  Salade du marché **** Crème brûlée
<b>Mardi</b>  <b>7</b>	Crème de maïs **** Entrecôte de cheval beurre au vin rouge Pommes rissolées Carottes glacées **** Séré au café	Œufs brouillés Coulis de poivrons Pain aux maïs Cruautés variées *** Salade de fruits frais
<b>Mercredi</b>  <b>8</b>	Crème de chou-fleur **** Rôti de veau sauce à l'ail des ours Macaroni au beurre Tomates au four **** Fraises	Tomme poêlée Coulis de pommes au miel Roesti Salade verte et carottes **** Compote d'abricots
<b>Jeudi</b>  <b>9</b>	Potage aux fines herbes **** Sauté de porc à la moutarde Spaetzli Jardinière de légumes **** Fruit du marché	Strudel aux pommes Crème vanille **** Crème de yaourt aux fruits
<b>Vendredi</b>  <b>10</b>	Crème de légumes **** Dos de cabillaud en croûte d'herbes Risotto Duo d'asperges **** Mousse aux fraises	Assiette froide garnie Pain aux céréales Salade mêlée **** Crêpe aux pommes
<b>Samedi</b>  <b>11</b>	Velouté de courge **** Poulet rôti au citron Pommes château Bouquet de brocoli  **** Salade de fruits frais	Gratin de pâtes aux champignons Cruautés variées **** Fruit du marché
<b>Dimanche</b>  <b>12</b>	Potage du jour **** Emincé d'agneau au romarin Polenta aux tomates séchées Bouquetière de légumes  **** Délice au chocolat	Café complet  Pain du jour  *** Fruit du marché



## Menus

### Semaine du 13 avril au 19 avril 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>13</b>	Crème de céleri **** Saltimbocca de porc Risotto safrané Courgettes étuvées *** Crème brûlée	Œufs durs sauce crème aux petits légumes Pain aux céréales  Epinards en feuilles **** Poire pochée au cassis
<b>Mardi</b>  <b>14</b>	Crème de carottes **** Ravioli pesto à l'ail des ours  Salade du marché **** Cake au citron	Choix de fromages Pommes en robe  Salade de betteraves rouges *** Fruit du marché
<b>Mercredi</b>  <b>15</b>	Potage printanier **** Emincé de volaille à l'estragon Nouilletes Ratatouille niçoise  **** Séré aux fruits des bois	Quiche aux légumes  Salade mêlée **** Fruit du marché
<b>Jeudi</b>  <b>16</b>	Velouté de cerfeuil **** Gambas sautées au curry et lait de coco Riz créole Légumes à l'orientale **** Crème vanille et chocolat	Assiette de pastrami garnie sauce tartare Pommes chips  Salade composée **** Feuilleté aux pommes
<b>Vendredi</b>  <b>17</b>	Crème de tomates **** Sauté de veau aux asperges Pommes mousseline Carottes glacées **** Fraises	Jambon à l'os garni  Salade de pâtes Salade printanière **** Ananas garni
<b>Samedi</b>  <b>18</b>	Potage au cresson **** Tomate farcie, coulis de légumes Pommes duchesses **** Blanc battu aux fruits	Crêpes à la confiture  Salades assorties **** Fruit du marché
<b>Dimanche</b>  <b>19</b>	Potage du jour **** Emincé de canard au poivre vert Nouilletes Romanesco **** Eclair au café	Assiette valaisanne Pain aux céréales  Salade de jeunes pousses  *** Bircher



## Menus

### Semaine du 20 avril au 26 avril 2026

Date	Repas de midi	Repas du soir
<b>Lundi</b>  <b>20</b>	Potage à l'ail des ours **** Emincé de bœuf stroganoff Pommes mousseline Epinards à l'italienne *** Crème renversée au caramel	Spaghetti crème au pesto  Salade verte et radis **** Fruit du marché
<b>Mardi</b>  <b>21</b>	Potage bâlois **** Doré austral aux crevettes Pommes nature Asperges vertes **** Séré au chocolat	Beignets aux pommes Sauce vanille  Salade mêlée *** Compote d'abricots
<b>Mercredi</b>  <b>22</b>	Potage du jour **** Sauté de bœuf aux trois poivrons Riz au citron Laitue ménagère  **** Fraises	Salade de cervelas Salade de pommes de terre Crudités variées **** Crêpe aux pommes
<b>Jeudi</b>  <b>23</b>	Potage aux légumes **** Piccata de dinde sauce tomate Spaghetti Courgettes au basilic **** Fruit du marché	Choix de fromages Pain aux céréales  Salade composée **** Compote de pruneaux à la cannelle
<b>Vendredi</b>  <b>24</b>	Potage au cresson **** Steak haché vigneron sauce au thym Gratin dauphinois Macédoine de légumes **** Salade de fruits frais	Omelette aux champignons Pain campagnard  Salade verdurette aux pignons **** Mousse moka
<b>Samedi</b>  <b>25</b>	Crème d'asperges **** Chipolatas sauce à l'échalote Risotto au safran Haricots verts étuvés **** Fruit du marché	Pizza quatre saisons  Salade verte et lentilles roses **** Yaourt aux baies des bois
<b>Dimanche</b>  <b>26</b>	Potage du jour **** Filet de porc sauce crème à l'ail des ours Nouilles Chou-fleur aux petits légumes **** Tartelette aux fruits	Canapés assortis  Salade printanière  *** Crème brûlée