

	Midi	Souper
Lundi 12.01.2026	Salade de céleri et ananas Ragoût de porc aigre-doux Nouilles chinoises aux légumes Mousse au chocolat noir	Salade de rampon Lasagnes bolognaise Flan au citron
Mardi 13.01.2026	Salade carmine aux noix Saucisse de veau grillée, sauce à l'oignon Spätzlis sautés Tomate aux herbes Salade de fruits frais	Soupe aux carottes Cornet de jambon à la russe et aux crudités Toast complet au Cantadou Compote de pommes
Mercredi 14.01.2026	Soupe de goulash Haut de cuisse de poulet poché sauce suprême Riz jasmin safrané Colrave glacé Panna cotta lait et mangue	Salade de chou chinois Hachis parmentier de légumes Coulis de tomates Muffin aux mûres
Jeudi 15.01.2026	Potage de courgette au curry Émincé de boeuf au paprika Pommes mousseline Poireaux étuvés Bavarois amande, crème vanille	Soupe à l'oignon Macaronis Sauce puttanesca Parmesan râpé Génoise, crème au café
Vendredi 16.01.2026	Salade iceberg et betteraves Dos de cabillaud au curry rouge Boulgour aux herbes Courgettes sautées Flan pâtissier aux dattes	Salade de céleri aux noix Croûte au fromage Tranche d'ananas
Samedi 17.01.2026	Potage parmentier Rôti d'agneau haché** au romarin Flageolets à l'ail Fenouil confit Éclair au chocolat	Salade mêlée et crudités Crêpe* aux champignons et Gruyère Poire pochée aux épices
Dimanche 18.01.2026	Potage flamand Choucroute** garnie Saucisse de Vienne, jambon, lard Pommes nature Petit pot vanille et caramel	Potage de légumes Couscous de légumes et feta Yogourt à la framboise
Plat de la semaine		Petite salade de crudités Röstis bernois

les bouillons, glaces, sorbets et nos sauces à bases de mayonnaise ne correspondent pas aux exigences du Label fait maison.

* Ne répond pas aux exigences du Label fait maison; ** Élaboration boucherie Bouche-Rit