

	Midi	Souper
Lundi 19.01.2026	Repas 4 mains Malakoff et pâté en croûte Jarret de veau braisé aux champignons Pressé de pomme de terre à la raisiné Mousseline de panais et potimarron confit Renversé au pomme et poire	Salade verte et croûtons à l'ail Riz cantonais Yaourt à la pistache
Mardi 20.01.2026	Velouté aux champignons Steak haché de veau, sauce aux poivres Cornettes à l'huile d'olive Chou romanesco Panna cotta à la myrtille	Salade d'endive rouge aux crudités Oeufs pochés florentine Blanc-manger
Mercredi 21.01.2026	Salade de courgette à la menthe Croustade de boeuf au raisin Purée de céleri Blanc battu au miel	Soupe de légumes Quiche lorraine Banane
Jeudi 22.01.2026	Potage de carottes Joue de boeuf au vin rouge Purée de pommes de terre Étuvée d'endives Moelleux au chocolat	Salade mélée Croûte aux champignons Flan semoule au café
Vendredi 23.01.2026	Salade de concombre au séré Filet de sandre grenobloise Épinard à l'ail Pomme vapeur Tarte aux poires	Salade de racines rouges Omelette au fromage et jambon Riz au lait aux fruits confits
Samedi 24.01.2026	Salade frisée et tomates cerises Saucisse au chou Papet Vaudois Tarte salée à la crème	Potage aux raves Risotto au potimarron et romarin Parmesan râpé Cake marbré
Dimanche 25.01.2026	Velouté Dubarry Poulet rôti Pommes frites Tomate provençale Meringue à la crème de Gruyère	Salade de carotte au miel Café complet, pain aux noix, jambon blanc, confiture et fromage Crème Danette à l'orange
Plat de la semaine		Petite salade verte Tagliatelle au ragoût

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