

| | Midi | Souper |
|--------------------------------------|--|---|
| Lundi 02.02.2026 | Salade pommée et julienne de carottes Ragoût de boeuf aux petits oignons Pommes de terre rôties Duo de carottes glacées Brownie au chocolat, crème vanille | Salade mêlée Hachis parmentier de poulet et brunoise de légumes Yaourt aux pruneaux |
| Mardi 03.02.2026 | Salade de fenouil et pomme verte Saucisson vaudois Compotée de lentilles vertes Céleris glacés Flan semoule au citron | Soupe à l'oignon Oeufs brouillés à la portugaise Toast au fromage frais Salade d'orange à l'anis |
| Mercredi 04.02.2026 | Velouté de topinambour Langue de boeuf aux câpres Pommes vapeur Chou romanesco Crème catalane | Salade de roquette aux pignons Nouilles de riz sautées au poisson et légumes Muffin aux myrtilles |
| Jeudi 05.02.2026 | Soupe de colrave Émincé de dinde zurichois Tagliatelles, parmesan râpé Haricots verts secs Chou à la crème | Soupe de légumes Croûte au fromage Salade mêlée Séré au coulis de mangue |
| Vendredi 06.02.2026 | Salade romaine aux croûtons Filet de daurade grillée aux citrons confits Riz au jasmin Brocolis vapeur Petit pot à la raisinée | Salade de céleri rémoulade Dahl de lentilles corail au curry et fromage frais Salade de banane |
| Samedi 07.02.2026 | Soupe de légumes à l'avoine Rôti haché de veau** aux bolets Spätzli sautés Mélange de légumes d'hiver Tarte alsacienne aux pommes | Salade de radis bière Penne rigate aux champignons Parmesan râpé Panna cotta aux mûres |
| Dimanche 08.02.2026 | Potage Dubarry Cuisse de poulet à la diable Pommes savoyardes Navet glacé Forêt noire | Velouté de volaille Gratin de poireau et jambon Salade de fruits frais |
| Plat de la semaine | | Petite salade de rampons Cannelloni ricotta et épinards, coulis de tomate |

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