

	Midi	Souper
Lundi 23.02.2026	Salade verte aux racines rouges Saucisse à rôtir**, sauce vin rouge et oignons Spätzli sautés et céleri glacé Muffin aux myrtilles	Taboulé de chou-fleur Salade de pomme de terre, cervelas et Etivaz Blanc battu au miel
Mardi 24.02.2026	Salade de carottes à la coriandre Steak haché** de boeuf au poivre Tagliatelle Haricots verts au beurre Crème Danette praliné	Soupe de légumes Tomme vaudoise poêlée Salade de mesclun Clémentine
Mercredi 25.02.2026	Potage des Grisons aux légumes Vacherin Mont d'Or Pomme de terre en robe des champs Assiette de charcuteries Salade de banane au citron vert	Potage de colrave Omelette à la ciboulette Morceau de brie Compote de pomme
Jeudi 26.02.2026	Velouté Dubarry Haut de cuisse de poulet poché, sauce suprême Riz Pilaf Compotée de chou rouge Clafoutis aux poires, coulis de fruits	Salade de rampon Focaccia à la mozzarella Flan semoule au chocolat
Vendredi 27.02.2026	Salade de chou rouge aux pommes Filet de saumon grillé en vierge d'artichaut Semoule au raisin Courgettes à l'origan Paris-Brest	Velouté de légumes Quiche aux poireaux Ananas en tranches
Samedi 28.02.2026	Salade d'endive Joue de boeuf glacée au Marsala Cornettes au beurre Navet sauté Tartelette au chocolat	Potage de légumes Croque-monsieur au jambon et Gruyère Yaourt aux pruneaux
Dimanche 01.03.2026	Potage flamand Gigot d'agneau à la provençale Pommes boulangères Jardinière de légumes Salade d'ananas au rhum	Salade mêlée et crudités Endives au jambon Riz Pilaf Salade de fruits frais
Plat de la semaine		Salade de tomate et basilic Raviolis* ricotta citron

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