

Menu de la semaine du 8 au 14 décembre 2025

	Midi	Soir
Lundi 08	Potage garbure Ragoût de Cerf aux pleurottes Nouilles au beurre Petits pois à la française Pâtisserie*	Potage du jour Tomme poêlée Salade assortie
Mardi 09	Potage crécy Cordon bleu de porc Riz créole Fenouils étuvés au thym Crème au chocolat*	Potage du jour Croissant au gruyère Salade verte
Mercredi 10	Crème de tomates Cuisse de poulet rôti Polenta Choux rouges braisés Fruitt	Potage du jour Croûte dorée Compote de pommes
Jeudi 11	Crème de courge Filet de saumon grillé, mayonnaise à l'ail Pommes nature aux fines-herbes Poireau gratiné Tartelette* au citron	Potage du jour Rissole à la viande Salade de racine rouge
Vendredi 12	Crème dubarry Cou de porc glacé Pâtes au beurre Chou-rave glacé Yoghourt aux fruits "laiterie d'Autigny"	Potage du jour Assiette froide garnie Salade de lentilles aux légumes
Samedi 13	Fondu moitié-moitié Ananas* au kirsch	Potage du jour Gâteau aux pruneaux
Dimanche 14	Cocktail de crevettes Gigot d'agneau aux raisins Spaetzli maison Brocoli aux pignons sur une purée de carottes Bavarois à l'orange sanguine, orange tiède au caramel	Potage du jour Brie Prince d'Ogoz Gruyère AOP "laiterie d'Onnens" Pommes en robe

Provenance viandes / poissons / crustacés :

AGNEAU: PAYS DE GALLES BOEUF: SUISSE CERF: NZ PORC: SUISSE

POULET: SUISSE

LIEU NOIR: FAO 27 FRANCE, SAUVAGE