

Menu de la semaine du 22 au 28 décembre 2025



	Midi	Soir
22	Potage garbure Spaghetti bolonaise Salade assortie Vermicelles	Potage du jour Croûte aux champignons Salade verte
23	Crème de céleri Saucisse de veau Pommes berrichonne Choux de Bruxelles aux oignons rouges Pâtisserie*	Potage du jour Ramequin au fromage Salade assortie
24	Crème de légumes Rôti de dinde farci aux marrons Risotto au parmesan Epinards en branches Coupe Danemark	Potage du jour Vittelo Tonato Pommes frites* Salade de carottes
25	Terrine d'Omble chevalier et saladine Entrecôte de boeuf à l'anglaise, sauce Bordelaise Pommes croquettes maison Timbale de chou-fleur et purée de potimarron Mini-bûche de Noël, pommes et dattes au Cointreau Café et mignardises	Repas dans les unités Potage du jour Rissole à la viande Salade de racine rouge
26	Panna Cotta de foie gras et saladine Filet mignon de porc aux morilles Tagliatelles à l'épeautre Fagot de haricots sur un salpicton de carottes Parfait glacé aux noix et sauce caramel au miel Café et mignardises	Repas dans les unités Potage du jour Gâteau aux cerises
27	Potage à l'orge perlé Atriaux de porc Autre viande Pommes purée Chou-pomme aux fine-herbes Crème au kirsch	Potage du jour Gruyère AOP "laiterie d'Onnens" Sérac à la ciboulette d'Onnens Ballon hôtel
28	Mini-pâté garni Magret de canard bigarade Nouilles au beurre Jardinière de légumes Tiramisu aux épices d'hiver	Potage du jour Rösti aux fines herbes Salade verte

Provenance viandes / poissons / crustacés: BOEUF: SUISSE CANARD: FRANCE DINDE: POLOGNE PORC: SUISSE VEAU: SUISSE