

Menus de la semaine du 31 août au 6 septembre 2026



	Midi	Soir
31	Potage santé Steak de cuisse de poulet Polenta au parmesan Romanesco aux noisettes Yoghourt aux fruits "laiterie d'Autigny"	Potage du jour Oeuf à la russe* Salade russe
1	Crème de concombre Tortellini à la ricotta et aux épinards Salade assortie Fruit	Potage du jour Pizza au jambon maison Salade verte
2	Potage du jour Pizza au jambon maison Salade verte	Potage du jour Jalousie à la viande Salade de racine rouge
3	Potage aux légumes Ragoût de lapin à la moutarde Riz pilaf Côtes de bœuf gratinées Pêche flambée au caramel	Potage du jour Salade niçoise
4	Potage parmentier Steak haché de bœuf mexicain Couscous Poivrons sautés à l'ail Brownies	Potage du jour Assiette froide garnie Salade de lentilles aux légumes
5	Consommé au porto et légumes Spaghetti bolognaise Salade verte Flan au caramel*	Potage du jour Gâteau aux mûres
6	Saladine de melon et jambon cru Suprême de pintade à la crème de whisky Nouilles au beurre Bouquetière de légumes Fondant au chocolat et coulis fruits de la passion	Potage du jour Grand Clos d'Onnens Gruyère AOP "laiterie d'Onnens" Pommes en robe

Provenance viandes / poissons / crustacés

BŒUF : SUISSE LAPIN : TCHEQUIE PORC : SUISSE VOLAILLE : SUISSE CARRELET : SAUVAGE, FAO 27 ATLANTIQUE NORD-EST

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

labelfaitmaison.ch