

Menus de la semaine du 12 au 18 octobre 2026



	Midi	Soir
12	Potage santé Saucisse à rôtir de sanglier Nouilles au beurre Choux de Bruxelles Glace*	Potage du jour Oeuf à la russe* Salade russe
13	Crème de courge Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Polenta au parmesan Poireaux étuvés au poivre Fruit	Potage du jour Jalousie à la viande Salade de racine rouge
14	Potage crécy Filet de cabillaud à l'estragon Pommes nature Céleri pomme toscane Roulade* à la confiture	Potage du jour Assiette froide garnie Salade assortie
15	Potage aux légumes Rôti de boeuf haché Riz pilaf Côtes de bette gratinées Compote de pruneaux au cassis de Bourgogne	Potage du jour Tomme feuilletée Salade verte
16	Potage parmentier Cou de porc fumé Pommes au bouillon Choucroute Brownies	Potage du jour Risotto aux bolets et légumes
17	Consommé au porto et légumes Bouchée à la Reine (fond de veau*) Salade verte Diplomate au kirsch	Potage du jour Gâteau aux pommes
18	Menu chasse à 36.- Girasoli de courge sur une étuvée de sous-bois Filet de cerf aux aïelles et Syrah Spaetzli maison Garniture de légumes et fruits de chasse Meringue, vermicelles et crème double "Laiterie d'Onnens"	Potage du jour Grand Clos d'Onnens Gruyère AOP "laiterie d'Onnens" Pommes en robe

Provenance viandes / poissons / crustacés

BŒUF : Suisse CERF : NZ PORC : SUISSE SANGLIER : France VOLAILLE : Suisse CABILLAUD : Norvège