Menus de la semaine du 2 au 8 novembre 2026

RÉSIDENCE SAINT-MARTIN
Home médicalisé pour personnes âgées

	Midi	Soir
2	Crème de légumes Saucisse à rôtir Pâtes au beurre Brocolis aux amandes Yoghourt aux fruits "laiterie d'Autigny"	Potage du jour Gâteau aux fruits
3	Crème de haricots borlotti et choux Cuisse de poulet rôti Pommes sautées Carottes à l'ail Crème noisette	Potage du jour Jalousie à la viande Salade de racine rouge
4	Crème de tomates Civet de chevreuil Spaetzli maison Garniture chasse Poire au vin cuit	Potage du jour Birchermüesli
5	Potage à la semoule rôtie Filet de sandre meunière aux noisettes Riz créole Laitue braisée au lard Fruit	Potage du jour Roulade de jambon à la choucroute Pommes au bouillon
6	Crème de légumes Quiche au fromage Salade assortie Vermicelles	Potage du jour Spaetzli aux légumes et lardons Salade verte
7	Consommé au porto Boudin Autre viande Pommes purée Compote de pommes Savarin au rhum	Potage du jour Sérac à la ciboulette d'Onnens Gruyère AOP "laiterie d'Onnens" Ballon hôtel
8	**Repas dans les unités** Crème de courge Poitrine de veau au four, sauce à l'Epoisse Cornettes au beurre Haricots braisés Crème chocolat chantilly*	**Loto des familles** Assiette de jambon Pommes frites* Salpicon de carottes aux fines-herbes Gâteau au vin cuit

Provenance viandes / poissons / crustacés

CHEVREUIL : NZ PORC : Suisse POULET : Suisse VEAU : Suisse

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