

Menus du 30 septembre au 6 octobre

LUNDI

Velouté de panais



Ragoût de cerf ^(EU)

Spätzle

Choux fleurs

Salade de raisins



MARDI

Salade verte



Gratin de macaroni

Poireaux

Mousse au chocolat



MERCREDI

Salade de chou rouge et yoghourt



Tomate farcie au bœuf et porc ^(CH)

Pommes de terres sautées

Pain perdu

JEUDI

Crème de courge



Nuggets de truite du Valais ^(CH)

Riz sauté

Tian de légumes automnal

Compote de coings et pommes



VENDREDI

Salade de carottes et abricots secs



Poulet coco-curry ^(CH)

Duo de lentilles

Courges rôties



Yoghourt à la grecque au sucre



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 7 au 13 octobre

LUNDI
<p>Velouté de potimarrons *** </p> <p>Poulet cacciatore (FAO27) </p> <p>Spaghetti </p> <p>Tombée de poireaux *** </p> <p>Banane </p>
MARDI
<p>Salade *** </p> <p>Bœuf Bourguignon (CH) </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Carottes *** </p> <p>Yoghourt à la cannelle </p>
MERCREDI
<p>Bouillon de tomates aux pâtes *** </p> <p>Omelette au fromage et champignons </p> <p>Crudités *** </p> <p>Compote d'abricots et pommes </p>
JEUDI
<p>Salade mêlée et crudités *** </p> <p>Porc à l'aigre doux </p> <p>Riz </p> <p>Wok de légumes *** </p> <p>Gâteau au chocolat</p>
VENDREDI
<p>Salade de tomates et pois chiches *** </p> <p>Poisson à la Bordelaise (FAO61) </p> <p>Duo de semoule et lentilles </p> <p>Ratatouille d'hiver *** </p> <p>Mousse au fromage blanc et fruits </p>

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 14 au 20 octobre

LUNDI
<p>Salade de maïs aux câpres ***  </p> <p>Nuggets de poisson au four ^(CH) Pommes dauphines Courges rôties ***</p> <p>Fromage de notre région </p>
MARDI
<p>Velouté de brocolis et pommes de terre *** </p> <p>Blanquette de volaille ^(CH) Riz Petit pois carottes *** </p> <p>Pomme  </p>
MERCREDI
<p>Salade de chou au fromage blanc *** </p> <p>Chili con carne ^(CH) Haricots rouges, maïs et poivrons ***  </p> <p>Yoghourt vanille </p>
JEUDI
<p>Bouillon à la duxelle de champignons ***  </p> <p>Lasagne aux légumes ***</p> <p>Salade de pommes, poires et raisins  </p>
VENDREDI
<p>Salade mêlée et crudités ***  </p> <p>Saucisse à rôtir de porc Lentilles vertes et sauce séré ^(CH) </p> <p>Choux fleurs ***</p> <p>Brioche marbrée</p>

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 21 au 27 octobre

LUNDI
Soupe de poireaux et pommes de terre *** Sauté de porc aux champignons (CH) Ebly et pois Choux blancs compotés *** Brownies
MARDI
Crudité rémoulade *** Pot-au-feu de la mer Sauce raifort douce *** Mousse mascarpone vanille
MERCREDI
Bouillon de légumes en brunoise *** Poulet sauce curry coco (CH) Riz Haricots verts *** Poire
JEUDI
Salade mêlée et crudités *** Hachis Parmentier (CH) *** Yoghourt nature
VENDREDI
Tagliatelle de légumes en salade *** Pâtes napolitaine Fromage râpé *** Compote de poires à la vanille

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 28 octobre au 3 novembre

LUNDI

Houmous et crackers

Curry de légumes ^(CH)

Lentilles

Pois chiches

Flan à la vanille



MARDI

Bouillon de volaille aux vermicelles

Brochette de bœuf haché ^(CH)

Boulgour rouge

Aubergines au four

Sablé à la semoule



MERCREDI

Crumble de potimarrons et châtaignes

Filet de saumon vapeur ^(FO)

Riz crémeux

Poireaux et billes de carottes

Salade de clémentines, oranges et grenade



JEUDI

Potage de lentilles corail et carottes

Steak de poulet grillé ^(CH)

Rolls de tagliatelle et épinards

Raisin



VENDREDI

Salade Waldorf

Rôti de porc à la moutarde ^(CH)

Gratin dauphinois

Jardinière de légumes

Yoghourt aux pruneaux



Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).