

MENUS DE LA SEMAINE



MIDI

SOIR

<p>Lundi 15 Décembre 2025</p>	<p>Potage Crécy° Saucisse à rôtir et sauce oignons* Écrasée de pommes de terre Gratin de courge Flan caramel (Suisse)</p>	<p>Potage parisien° Pennette aux légumes grillés et tapenade basilic et parmesan Saladine Marmelade pommes banane</p>
<p>Mardi 16 Décembre 2025</p>	<p>Velouté de pois cassés° Blanquette de poissons** Pommes de terre à l'anglaise Épinards aux échalotes Salade d'oranges aux épices douces (Islande-Bangladesh)</p>	<p>Potage Garbure° Tarte au saumon fumé et brocolis** Salade verte Clémentines (Norvège)</p>
<p>Mercredi 17 Décembre 2025</p>	<p>Noël des familles</p>	<p>Potage Garbure° Rösti fourrés fromage-fines herbes# Salade verte Assortiment de yogourts (Norvège)</p>
<p>Jeudi 18 Décembre 2025</p>	<p>Crème de céleri° Cuisse de poulet coco curry* Riz pilaf aux raisins Hachard de légumes Délice des îles (Suisse)</p>	<p>Velouté primeur° Oeuf à la florentine Salade mélée Semoule au lait concentré</p>
<p>Vendredi 19 Décembre 2025</p>	<p>Potage cultivateur° Filets de perche meunière** Pommes frites Tomates rôties aux herbes Tatelette au citron (Ruisse)</p>	<p>Bouillon aux vermicelles Café complet* Birchermuesli aux fruits (Suisse)</p>
<p>Samedi 20 Décembre 2025</p>	<p>Velouté de légumes° Rôti de porc aux pruneaux* Pâtes au beurre Poêlée de courgettes à la tomate Ile flottante (Suisse)</p>	<p>Velouté de courge° Tarte aux oignons et au lard* (fond de tarte#) Salade verte Blanc battu aux fruits rouge (Suisse)</p>
<p>Dimanche 21 Décembre 2025</p>	<p>Terrine de campagne aux poivres* Emincé de veau à la zürichoise* Galettes rösti# Poêlée de romanesco à l'ail Strudel aux pommes raisin/cannelle (Suisse)</p>	<p>Potage primeur Ravioli ricotta/épinards sauce tomates et parmesan Salade mixte Viennois chocolat-café</p>

* Produit GRTA

° Plateau de fromages le mardi mix *Provenance de la viande - **Provenance des produits de la pêche - ***contient du porc

Tous nos pains et nos produits de boulangerie sont élaborés en suisse

(#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

° Enrichi en leucine (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

« Pour des raisons d'hygiène, nous recourons à des fonds, bouillons et sauce à salade française industriels, ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »

MENUS DE LA SEMAINE



MIDI

SOIR

<p>Lundi 22 Décembre 2025</p>	<p>Velouté de chou fleur° Rôti de porc aux pruneaux* Écrasée de pommes de terre Carottes à la l'estragon Coupe glacée (Suisse)</p>	<p>Potage parmentier° Beignets de pommes de terre crème ciboulette et chiffonnade de jambon cru**, salade Mousse macchiato# (Suisse)</p>
<p>Mardi 23 Décembre 2025</p>	<p>Potage cultivateur° Poêlée de crevettes au curry au lait de coco**/Riz pilaf Courgettes sautées aux herbes Pana cotta à la mangue" (Bangladesh)</p>	<p>Velouté de légumes° Omelette aux fines herbes Salade mélée Banane caramélisée à l'orange</p>
<p>Mercredi 24 Décembre 2025</p>	<p>Potage Choisy° Tendron de veau confit au jus aillé*/Tagliatelle Ratatouille niçoise Salade d'agrumes au Cointreau (Suisse)</p>	<p>Oeufs farcis au saumon fumé** Rôti de lotte lardée** Risotto crémeux aux petits légumes Bûchette pralinée noisettes (Suisse/Islande)</p>
<p>Jeudi 25 Décembre 2025</p>	<p>Pressé de foie gras et son chutney Dinde de Noël farcie* Gratin de cardons Écrasé de panais/patate douce Bûchette Nougat Framboise (Suisse)</p>	<p>Potage primeur° Cannelloni à épinard/parmesan Saladine Marmelade de fruits</p>
<p>Vendredi 26 Décembre 2025</p>	<p>Potage cultivateur° Filet d'églefin aux câpres** Pommes de terre à l'anglaise Fondue de poireaux Île flottante (Atlantique Nord-Est)</p>	<p>Bouillon aux vermicelles Café complet* Birchermuesli aux fruits (Suisse)</p>
<p>Samedi 27 Décembre 2025</p>	<p>Potage cultivateur° Palette de boeuf braisée* Polenta Courge à l'ail et à l'huile de noix Flan au chocolat" (Suisse)</p>	<p>Crème de céleri° Tortellini parmesan basilic# Salade mixte Petit Gervais aux fruits</p>
<p>Dimanche 28 Décembre 2025</p>	<p>Mousse de canard* Epaule de veau rôtie au marsala* Gratin de pommes de terre Jardinière de légumes Forêt noire# (France-Suisse)</p>	<p>Potage Garbure° Quiche lorraine* (fond de tarte#) Saladine Crème viennoise (Suisse)</p>

" Produit GRTA

° Plateau de fromages le mardi midi *Provenance de la viande - **Provenance des produits de la pêche - ***contient du porc

Tous nos pains et nos produits de boulangerie sont élaborés en suisse

(#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

° Enrichi en leucine (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

« Pour des raisons d'hygiène, nous recourons à des fonds, bouillons et sauce à salade française industriels, ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »



Table de Noël

pour le :

22.12.2025, 26.12.2025, 29.12.2025

et le :

02.01.2026, 03.01.2026

ENTREE

Terrine de foie gras, chutney figues et pommes

Toast brioché

PLAT

Suprême de poulet jaune au jus de volaille
corsé aux morilles

Légumes d'hiver rissolés et confits au four
Mille feuilles de pommes de terre

DESSERT

Charlotte de Noël aux pommes rôties et son
caramel beurre salé

Café ou thé

MENÜ A CHF 39.- (hors boissons)
sur réservation préalable, 48h à l'avance