



Menus du 23 février 2026 au 1 mars 2026



Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février	Samedi 28 février	Dimanche 1 mars
Repas de midi	Repas de midi	Repas de midi	Repas de midi	Repas de midi	Repas de midi	Repas de midi
Potage de légumes Boulettes vegi* sauce diable Orge perlée Choux raves Mousse au chocolat	Potage de légumes Emincé de volaille à la provençale Mousseline de pommes de terre* Petits pois carottes * Suisse	Potage de légumes Filet de cabillaud au beurre blanc Riz pilaf Brocolis aux amandes * Islande	Potage de légumes Steak haché de cheval beurre café de Paris Pennes aux herbes Epinards à la crème * Canada	Potage de légumes Poivrons farcis végé sauce légère aux herbes Boulgour	Potage de légumes Emincé de porc à l'estragon Tagliatelles Poêlée d'artichauts et tomates séchées * Suisse	Filet de féra fumé Tripes à la neuchâteloise et sa garniture * Suisse Parfait glacé à l'absinthe
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Fromage blanc	Fruits de saison	Compote de fruits	Jus de fruits	Biscuits maison	Fruits de saison	Jus de fruits
Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
Potage de légumes Risotto à la tomate et au parmesan Yoghourt à choix	Potage de légumes Gratin de légumes Yoghourt à choix	Potage de légumes Rösti farci aux fines herbes* Yoghourt à choix	Potage de légumes Jambon de campagne Salade de racines rouges * Suisse Yoghourt à choix	Potage de légumes Café complet Yoghourt à choix	Potage de légumes Assiette de poisson fumé *NO-DK Yoghourt à choix	Bouillon de légumes Aspic aux légumes et œufs * Suisse Yoghourt à choix
Régime mixé	Régime mixé	Régime mixé	Régime mixé	Régime mixé	Régime mixé	Régime mixé
Risotto à la tomate et au parmesan	Terrine de légumes	Soufflé au fromage	Mousse de jambon	Semoule chaude	Aspic mixé	Quenelles de poisson

Du pain (Boulangerie de La Sagne)
est proposé à chaque repas !

Farine : Suisse

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

"Nous recurons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison"