

MENU

Carte et menus



Du 23 au 27 février 2026

Sur place ou à l'emporter

MIDI

9 fr. 50

LUNDI

Emincé de porc à la crème
Penne, chou rouge
Dessert

MARDI

Pot au feu de bœuf façon "armée Suisse"
Dessert

MERCREDI

Filet de sandre (PO) poêlé, citron
Risotto, courges en cubes
Dessert

JEUDI

Croustade à la viande
Salade de betterave rouge au cumin
Dessert

VENDREDI

Nouilles vertes, sauce aux bolets
Fromage râpé, salade du jour
Dessert

MENU

Carte et menus



Du 02 au 06 février 2026

Sur place ou à l'emporter

MIDI

9 fr. 50

LUNDI

Cuisse de poulet rôtie et son jus
Lentilles brunes, chou blanc braisé
Dessert

MARDI

Salade mêlée
Lasagne végétarienne
Dessert

MERCREDI

Poêlée de pommes de terre à la campagnarde
Haricots secs
Dessert

JEUDI

Rôti haché façon grand-maman, sauce poivrade
Cornettes, jardinière de légumes
Dessert

VENDREDI

Fricassée de poissons à la citronnelle et gingembre
Riz basmati, julienne de légumes
Dessert

MENU

Carte et menus



Du 09 au 13 février 2026

Sur place ou à l'emporter

MIDI

9 fr. 50

LUNDI

Filet de truite (l), sauce aux fines herbes
Blé gourmet, épinard en feuille
Dessert

MARDI

Atriaux de veau et porc et son jus balsamique
Pommes fines herbes, compote aux raves
Dessert

MERCREDI

Soupe de légumes
Croûtes aux champignons
Dessert

JEUDI

Cordon bleu de dinde, citron
Macaronis, chou-fleur en sauce légère
Dessert

VENDREDI

Demi coquelet au four et son jus
Pommes Country, jardinière de légumes
Dessert

MENU

Carte et menus



Du 16 au 20 février 2026

Sur place ou à l'emporter

MIDI

9 fr. 50

LUNDI

Lard, saucisson et wienerli
Potée de haricots blancs, carottes glacées
Dessert

MARDI

Filet de carrelet (H) à la Portugaise
Riz pilaf, fenouil braisé
Dessert

MERCREDI

Quiche au fenouil et fromage
Salade de céleri rémoulade
Dessert

JEUDI

Lasagne de boeuf
Salade de saison
Dessert

VENDREDI

Blanquette de veau à l'ancienne
Pomme purée maison, chou braisé
Dessert