


**Semaine du 20 au 26 octobre 2025.**

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<b>Potage aux légumes</b>	<b>Crème de légumes</b>	<b>Velouté du chef</b>	<b>Potage aux légumes</b>	<b>Soupe du chef</b>	<b>Crème de légumes</b>	<b>Bouillon Célestine</b>
<b>Saucisse de veau (CH) grillée, jus aux oignons</b>	<b>Escalope de porc (CH) Aux bolets</b>	<b>Spaghetti d'automne (Légumes et champignons)</b>	<b>Piccata* de dinde (FR) Sauce tomate</b>	<b>Filet d'Eglefin (ISL) Sauce Persillées</b>	<b>Tartiflette Savoyarde(CH) Légumes de saison</b>	<b>Civet de Cerf, sauce poivrade (E)</b>
<b>Galette de Roesti*</b>	<b>Ecrasée de pdt Tomates Provençales</b>	<b>Salade de carotte</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Pdt Sautées</b>		<b>Spaëtzli*</b>
<b>Salade mêlée</b>		<b>Poire au sirop</b>	<b>Petit pois</b>	<b>Salade verte et maïs.</b>	<b>Duo de raisin</b>	<b>Choux rouges braisés</b>
<b>Yaourt</b>	<b>Flan Chocolat</b>		<b>Salade D'orange</b>	<b>Pâtisserie</b>		<b>Mousse* aux marrons</b>

**Emincé de veau (CH) aux 3 poivres**

**2ème MENU : Petit salé aux lentilles**

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

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

**Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison**