



MENU VILLAGEOIS

SEMAINE DU 2 FÉVRIER AU 7 FÉVRIER 2026

POUR TOUTES COMMANDES : 032.751.21.05 

Semaine	Midi
Lundi 2	Potage à l'orge perlé
	Piccata milanaise
	Penne
	Pak-choï
	Flan au yogourt, coulis de fruits
Mardi 3	Potage aux légumes
	Choucroute garni
	Pomme de terre
	Saucisson, Lard, Jambon
	Compote de pommes
Mercredi 4	Potage cresson
	Blanquette de veau à l'ancienne
	Pomme de terre rôties au four
	Cotte de bettes
	Clafoutis aux pruneaux
Jeudi 5	Potage à la semoule
	Filet de saumon, sauce crème
	Pomme de terre au bouillon
	Jardinière de légumes
	Mousse Straciatella
Vendredi 6	Potage Coco
	Emincé de poulet
	Riz pilaf
	Carottes glacées
	Pêche Melba
Samedi 7	Potage cultivateur
	Fricandeau de bœuf, sauce vin rouge
	Riz Pilaf
	Céleri rôti
	Frivolité aux abricots

 "FAIT MAISON" SIGNIFIE QUE CES PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE, DANS NOTRE CUISINE, À PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS, SELON LES PRINCIPES DE LA LOI SUISSE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES (LDAL).

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, SAUF INDICATION CONTRAIRE.*
- ART.18 LDAL - ART.19 LDAL - ART.20 LDAL - ODAIOUS

PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Bœuf 
Porc 
Volailles 
Agneau 
Veau 

Légumes 
Huile d'olive 
Huile de Colza 

Les poissons
proviennent de zones
de pêche ou d'élevage
variées  