


MENU VILLAGEOIS SEMAINE DU 12 JANVIER AU 17 JANVIER 2026

Semaine	Midi
Lundi 12	Potage à l'avoine
	Rôti Haché de bœuf*, sauce brune
	Mousseline de pomme de terre*
	Haricots verts
	Panna Cotta
Mardi 13	Potage Garbure
	Ragout de lapin, sauce à l'ancienne
	Nouilles
	Carottes glacées
	Cake Marrons
Mercredi 14	Potage de légumes
	Poisson Bordelaise*
	Riz Basmati
	Epinard en branche
	Mille-feuille
Jeudi 15	Potage aux lentilles
	Saucisse à rôtir de porc
	Pommes Dauphine
	Petits pois gourmand
	Compote de fruits
Vendredi 16	Potage à la courge
	Emincé de poulet Basquaise
	Risotto à l'orge
	Rosette de Romanesco
	Mousse au chocolat blanc
Samedi 17	Potage Bâlois
	Jambon à l'os, sauce Porto
	Galette de Roestis
	Duo de légumes
	Flan Caramel

 "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 - ODAI OUS

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 