

MENU VILLAGEOIS  
SEMAINE DU 19 JANVIER AU 23 JANVIER 2026

Semaine	Midi
Lundi 19	Potage aux légumes
	Emincé de porc aux olives
	Polenta
	Chou de Bruxelles
	Crème vanille
Mardi 20	Potage aux carottes
	Plat Bernois
	Pomme de Terre
	Haricots sec
	Salade d'orange
Mercredi 21	Potage aux petits pois
	Crevettes à l'ail, sauce tomate
	Riz créole
	Chiffonnade de chou frisé
	Crumble aux pommes
Jeudi 22	Potage Vichyssoise
	Tranche panée*, sauce tartare
	Pâtes
	Gratin de Brocolis
	Tartelette au citron meringué
Vendredi 23	Potage Garbure
	Sot-l'y-laisse, sauce estragon
	Couscous
	Chou pommes glacés
	Macaron à la coco
Samedi 24	Potage à l'oignon
	Jambon madère
	Boulgour
	Endive braisé
	Flan de semoule, coulis de fruits

 "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 - ODAI0US

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 