



Menu de la semaine No 29 du 14 juil au 20 juil 2025				
	DINER		SOUPER	
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B
L 14	Potage Poitrine de dinde poêlée à la moutarde Spätzli Edamame à l'ail et poivrons Mini crumble aux fruits rouges	Idem A	Spaghetti sauce Arrabbiata Salade du jour Compote de pruneaux	Idem A
M 15	Potage Roulade de plie jardinière Pommes nature Haricots verts Salade de fruits	Idem A	Café complet et soupe 	Idem A
M 16	Potage Steak de porc charcutière Gallettes de maïs Laitue braisée Mousse vanille et compotée d'abricots		Taboulé à la volaille Salade mêlée Fruit de saison	Idem A
J 17	Potage Emincé de cheval acidulé Mousseline au céleri Pois croquants Cocktail kiwi-ananas	Idem A	Café complet et soupe 	
V 18	Potage Ravioles Sauce aux champignons Salade mêlée Mini tropézienne	Idem A	Jambon de campagne froid Salade de p. de terre garnie Duo de compotes	
S 19	Potage Schübling grillé Poêlée de flageolets aux légumes et moutarde Sorbet citron		Risotto au curry Tod man Salade du jour Yoghourt	
D 20	Bouillon Brochette d'agneau aux herbes Croquettes rösti Méli-mélo maraichère Roulé aux fraises		Café complet et soupe 	Idem A

Nous vous informons volontiers sur les allergènes pouvant être contenus dans nos mets au N° 026 308 01



Menu de la semaine No 29 du 14 juil au 20 juil 2025				
	DINER		SOUPER	
	Menu A	Menu B	Menu A	Menu B
L 14	Potage roitrine de aïnae poelée à la moutarde Spätzli Edamame à l'ail et Mini crumble aux fruits rouges	France	Spaghetti sauce Arrabbiata Salade du jour Compote de pruneaux	
M 15	Potage Roulade de plie jardinière Pommes nature Haricots verts Salade de fruits	France	Rissole à la viande Assortiment de salades Crème caramel	CH
M 16	Potage steak de porc charcutière Galette de maïs Laitue braisée Mousse vanille et compotée d'abricots	CH	Taboulé à la volaille Salade mêlée Fruit de saison	H/PL
J 17	Potage Emincé de cheval acidulé Mousseline au céleri Pois croquants Cocktail kiwi-ananas	Esp	Soupe aux légumes Gruyère Tarte Tatin	
V 18	Potage Ravioles Sauce aux champignons Salade mêlée Mini tropézienne	Cormagens	Jambon de campagne froid Salade de p. de terre garnie Duo de compotes	CH
S 19	Potage Schübling grillé Poêlée de flageolets aux légumes et moutarde Sorbet citron	CH	Risotto au curry Tod man Salade du jour Yoghourt	H
D 20	Bouillon Brochette d'agneau aux herbes Croquettes rösti Méli-mélo maraichère Roulé aux fraises	IRL	Café complet Corned beef Mini tomme vaudoise Marmelade de fruits Bircher emmi	CH

Nous vous informons volontiers sur les allergènes pouvant être contenus dans nos mets au N° 026 308 01



WOCHE		NO	29	vom	14 Juli	bis	20 Juli	2025
		Mittagessen		Abendessen				
		Menu A	Menu B	Menu A	Menu B			
M	14	Suppe Gebratener Truthanbrust Spätzli Edamame mit Knoblauch und Peperoni Kakaoschnitte	Idem A	Spaghetti mit Arrabbiatansauce Tagessalat Zwetschgenkompott	Idem A			
D	15	Suppe Flunderroulade mit Gemüse Kartoffeln Grüne Bohnen Fruchtsalat	Idem A	Teigtaschen mit Fleisch Gemischter Salat Caramelcrème	Idem A			
M	16	Suppe Schweinsteak charcutière Maisgaletten Geschmorter lattich Vanille mousse und Aprikozenkompot	Idem A	Taboulé mit Hünchen Gemischter Salat Saison frucht	Idem A			
D	17	Suppe Pferdegesschnetzeltes mit paprika Kartoffelpürée mit Selleri Kefen Kiwi-Ananascocktail	Idem A	Gemüsesuppe Greyerzer käse Tarte Tatin	Idem A			
F	18	Suppe Ravioli Mit Pilzesauce Gemischter Salat Mini tropéziennne	Idem A	Kalter Land Schinken Kartoffelsalat Garniert Platt-Pfirsiche Kompott	Idem A			
S	19	Suppe Grillirte Schüblig Flageoletspfanne mit senf und gemüse Zitronensorbet	Idem A	Curryrisotto Frühlingsrollen Tagessalat Joghurt	Idem A			
S	20	Hors d'Ouvre Lammspiess mit Kräuternsauce Rösti Kroketten Mischgemüse Erdbeerroulade	Idem A	Café complet Corned Beef Streichkäse und Tilsit Früchtekompott Nusschnecke	Idem A			