

Semaine du 14 au 20 septembre 2026

Dîner

Souper

Lundi
14-septembre

Soupe de légumes
Gigot d'agneau au thym
(Nouvelle-Zélande)
Flageolets à l'ail
Tomate aux herbes
Crème vanille



Potage
Feuilleté croustillant aux
pommes
caramélisées,
raisins secs & pignons

Mardi
15-septembre

Crème aux fines herbes
Tranche de porc à la moutarde
ancienne (CH)
Cornettes
Carottes glacées
Mousse Sabayon



Potage
Canapé au thon
(Pacifique)
Asperges et œuf

Mercredi
16-septembre

Crème de petits pois
Tranche panée de dinde, citron
(France)
Potatoes
Légumes du chef
Boule glacée, chantilly, biscuit
maison



Potage
Cannelloni végétarienne
Sauce basilic

Jeudi
17-septembre

Potage du boulanger
Dos de cabillaud sauce
normande (Atlantique)
Blé aux graines de courge
Pois mange-tout
Eclair au chocolat



Potage
Omelette champignons

Vendredi
18-septembre

Apéritif et flûte maison
Crème des sous-bois
Torrée d'automne
Saucisson neuchâtelois à la
braise (CH)
Rösti valaisan
Gâteau neuchâteloise
(noisettes)



Potage
Tarte bourdaloue
Crème anglaise

Samedi
19-septembre

Velouté de poireaux
Feuilleté au fromage
Riz aux petits légumes
et coulis de tomate
Mirabelles au sirop



Potage
Croûte méditerranéenne
(Pain et poêlée de
légumes)

Dimanche
20-septembre

Crevettes sauce cocktail (Asie)
Paleron de bœuf et jus (CH)
Gratin de pommes de terre
Céleri glacé persillé
Forêt-noire maison



Potage
Café complet
Ronde des fromages et
plateau de charcuteries
(CH)
Salade de pâtes

Pain fait maison, élaboré avec des farines suisses