

	Repas de midi	Repas du soir
Lundi 19.01.2026	Potage *** Fricandeau de lapin à la moutarde à l'ancienne Graines de couscous aux épices Jardinière de légumes *** Iles flottantes	Potage de l'Arbre du Temps *** Galette de légumes sauce Hollandaise Salade composée
Mardi 20.01.2026	Menu végétarien Potage *** Gnocchis à la Piémontaise Méli-mélo de salades *** Salade d'oranges	Potage de l'Arbre du Temps *** Gratin de pâtes montagnard *** Salade verte
Mercredi 21.01.2026	Potage *** Saucisse de veau grillée et son jus Pommes twister Salade de chou blanc et rouge *** Paris Brest maison	Potage de l'Arbre du Temps *** Pâté en croûte Salade verte et carottes
Jeudi 22.01.2026	Potage *** Boudin à la crème, sauce aux oignons *** Cornettes à l'huile d'olive Compote de pommes *** Flan au chocolat	Potage de l'Arbre du Temps *** Roesti Bernois maison Salade verte
Vendredi 23.01.2026	Potage *** Filet de saumon à l'aneth Quinoa tricolore Trio de légumes rosettes *** Fruit du jour (kiwi)	Potage de l'Arbre du Temps *** Tarte aux poireaux *** Yogourt à choix
Samedi 24.01.2026	Potage *** Rôti haché aux échalotes Spaetzli au beurre *** Salade mimosa *** Poire pochée sauce chocolat	Potage de l'Arbre du Temps *** Beignets aux pommes sauce vanille
Dimanche 25.01.2026	Potage *** Steak de poulet jus au vin rouge Riz sauvage Côtes de bête en gratin *** Mont Blanc (marrons)	Potage de l'Arbre du Temps *** Café complet *** Choix de yogurt et Tam tam

Provenance des viandes : BOEUF : CH PORC : CH VEAU : CH VOLAILLE : CH

Provenance des poissons et crustacés : Poissons: Saumon : Aquaculture / Elevage, Norvège

Nos mets peuvent contenir des traces de produits allergènes. Pour toute question à ce sujet, consultez nos collaborateurs de la cuisine.