

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

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

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