

Tertianum les Lauriers

Menus de la semaine

Menu du lundi 16 au dimanche 22 juin 2025

Semaine 25	Menu du midi	Menu du soir ou café complet
lun 16	Potage du jour Cordon-bleu de volaille (CH) Sauce cocktail Risotto Romanesco Crème au caramel	Potage du jour Jambon à l'os (CH) Moutarde Röstis Mousse à la framboise
mar 17	Potage du jour Lasagnes au four (CH) Salade verte Chou au café	Potage du jour Tarte** aux abricots Sauce à la valaisanne
mer 18	Potage du jour Roastbeef (CH) Sauce tartare Frites Salade mêlée (maïs, verte et carottes) Crumble aux fruits rouges	Potage du jour Crêpes au fromage* Salade de betteraves Pêches au sirop
jeu 19	Potage du jour Ragoût de porc (CH) Sauce aigre-douce Riz basmati Légumes asiatiques Parfait à la fraise	Potage du jour Penne Sauce tomate Jalousie aux poires
ven 20 	Potage du jour Beignet de perche (RUS) Sauce au curry Croquettes de rösti Fenouil braisé Cake aux mûres	Potage du jour Quiche** aux épinards et ricotta Salade verte Séré à la grenadine
sam 21	Potage du jour Papet vaudois (saucisse aux choux) (CH) Moutarde Pommes de terre aux poireaux Tranche coco et agrumes	Potage du jour Tomate farcie au thon (ID) Salade de haricots Mousse au chocolat
dim 22	Potage du jour Filet mignon de porc (CH) Sauce aux morilles Tagliatelles Légumes variés Cornet (NL) à la crème	Potage du jour Pâté en croûte (CH) Fromage Salade verte Yogourt

En cas d'allergies, ou d'intolérances, merci de vous renseigner auprès du personnel soignant ou hôtelier.
Sous réserve de modifications selon les arrivages.

Tout le pain et les pâtisseries ont été produits en Suisse. Sans indication, les pâtisseries sont produites maison par notre pâtissier. Les exceptions seront déclarées ainsi :

* : la pâte a été produite en Suisse
(...) Pays de production

Tertianum Les Lauriers • Rue de la Clé 36•2610 Saint-Imier
Tel. : 032 942 40 40 • leslauriers@tertianum.ch