



Menu de la semaine n°17

Du 22 au 28 avril 2024



| Lundi 22.04.24 midi | Mardi 23.04.24 midi | Mercredi 24.04.24 midi | Jeudi 25.04.24 midi | Vendredi 26.04.24 midi |
|---|--|--|--|--|
| Crème de chou-fleur Emincé de bœuf au paprika (CH), riz pilaf et poivrons Carac au chocolat* | Consommé Célestine* Pavé de sandre (CH), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur et fenouil Tiramisu aux framboises | Velouté de cerfeuil Blanquette de veau (CH), pommes mousseline et carottes Entremets aux fruits de la passion | Crème de maïs Suprême de poulet (CH), sauce au marsala, orgetto crémeux et brocolis Ile flottante | Soupe de pois jaunes Jambon à l'os* (CH) au miel et soja, tagliatelles et courgettes Salade de fruits |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°18

Du 29 avril au 5 mai 2024



| Lundi 29.04.24 midi | Mardi 30.04.24 midi | Mercredi 01.05.24 midi | Jeudi 02.05.24 midi | Vendredi 03.05.24 midi |
|--|---|---|--|--|
| <p>Potage aux carottes</p> <p>Ragoût de poulet (CH) aux olives, risotto et côtes de bettes</p> <p>Clafoutis aux cerises</p> | <p>Velouté lentilles roses à la coco</p> <p>Sauté de porc à la citronnelle (CH), nouilles chinoises et chou chinois</p> <p>Mousse à la mangue*</p> | <p>Crème de panais</p> <p>Blanquette de poissons (FAO27), sauce aux crustacés*, pommes de terre grenaille au four et épinards</p> <p>Tarte* aux pommes et crème anglaise</p> | <p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce échalote, tagliatelles et brocolis</p> <p>Crème brûlée</p> | <p>Velouté à l'oseille</p> <p>Emincé de veau (CH) à la moutarde, gnocchis rôtis et duo de carottes</p> <p>Nougat glacé*</p> |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°19

Du 6 mai au 12 mai 2024



| Lundi 06.05.24 midi | Mardi 07.05.24 midi | Mercredi 08.05.24 midi | Jeudi 09.05.24 midi | Vendredi 10.05.24 midi |
|--|---|--|---|--|
| <p>Potage de maïs</p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce à l'oignon, pommes de terre rissolées et laitues</p> <p>Île flottante</p> | <p>Velouté de courgettes aux épices thaïs</p> <p>Émincé de dinde (CH) au curry, riz parfumé et wok de légumes</p> <p>Sorbet à la mangue*</p> | <p>Crème d'oseille</p> <p>Parmentier de poissons (FAO27) et petits légumes, salade verte</p> <p>Tarte aux prunes*</p> | <p>Potage bâlois</p> <p>Bœuf (CH) bourguignon, tagliatelles et carottes</p> <p>Entremets au chocolat et framboise*</p> | <p>Crème de panais</p> <p>Langue de veau (CH) aux câpres, riz pilaf et céleri pomme</p> <p>Parfait glacé mojito</p> |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°20

Du 13 mai au 19 mai 2024



| Lundi 13.05.24 midi | Mardi 14.05.24 midi | Mercredi 15.05.24 midi | Jeudi 16.05.24 midi | Vendredi 17.05.24 midi |
|---|--|--|---|--|
| <p>Crème de champignons</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce au thym, cornettes et courgettes</p> <p>Tarte à la crème*</p> | <p>Velouté de carottes jaunes</p> <p>Rôti de porc (CH) aux abricots, laqué au miel (CH), jus au romarin, galette de polenta et navets glacés</p> <p>Crème brûlée à la fleur d'oranger</p> | <p>Potage de céleri</p> <p>Pavé de saumon (NO), sauce au citron, écrasé de patates douces et brocolis</p> <p>Coupe de glaces*</p> | <p>Bouillon Célestine*</p> <p>Paupiette de bœuf (CH) braisé, pommes de terre grenaille et poivrons</p> <p>Mousse au melon*</p> | <p>Potage au cerfeuil</p> <p>Escalope de poulet (CH) pané*, sauce* tartare*, salade de pâtes et salade de haricots verts</p> <p>Tiramisu aux fruits rouges*</p> |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°21

Du 20 mai au 26 mai 2024



| Lundi 20.05.24 midi | Mardi 21.05.24 midi | Mercredi 22.05.24 midi | Jeudi 23.05.24 midi | Vendredi 24.05.24 midi |
|--|---|--|--|--|
| <p>Crème à l'oseille</p> <p>Rôti de veau (CH), sauce aux bolets, risotto et asperges</p> <p>Crème brûlée à la fève de tonka</p> | <p>Velouté de pois chiches*</p> <p>Ragoût de poulet (CH) aux saveurs marocaines, couscous et légumes en bâtonnets</p> <p>Salade de mangues au thé mentholé</p> | <p>Soupe aux pois verts</p> <p>Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes de terre vapeur et panaché de légumes</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges*</p> | <p>Minestrone</p> <p>Piccata de dinde (CH), sauce tomate* à l'origan, spaghettis et fenouil</p> <p>Nougat glacé</p> | <p>Potage aux carottes</p> <p>Emincé de veau à la zurichoise (CH), röstis et haricots verts</p> <p>Tarte aux noisettes*</p> |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°22

Du 27 mai au 02 juin 2024



| Lundi 27.05.24 midi | Mardi 28.05.24 midi | Mercredi 29.05.24 midi | Jeudi 30.05.24 midi | Vendredi 31.05.24 midi |
|--|--|--|--|---|
| <p>Velouté d'asperges</p> <p>Tagliatelles au saumon (NO), sauce à l'aneth et salade à tondre</p> <p>Mousse au chocolat blanc*</p> | <p>Bouillon au mizo* et tofu</p> <p>Sauté de poulet (CH) au saté*, riz parfumé et légumes thaïs</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> | <p>Potage de panais</p> <p>Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce à l'oignon, pommes mousseline et duo de carottes</p> <p>Île flottante</p> | <p>Velouté au persil</p> <p>Lapin (HU) à la moutarde, polenta et ratatouille*</p> <p>Parfait glacé moka</p> | <p>Velouté à la courge</p> <p>Joue de bœuf (CH) au pinot, pommes de terre grenaille rôties et laitues</p> <p>Chou au chocolat*</p> |

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »

