



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
<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Emincé de bœuf au paprika (CH), riz pilaf et poivrons</p> <p>Carac au chocolat*</p>	<p>Consommé Célestine*</p> <p>Pavé de sandre (CH), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur et fenouil</p> <p>Tiramisu aux framboises</p>	<p>Velouté de cerfeuil</p> <p>Blanquette de veau (CH), pommes mousseline et carottes</p> <p>Entremets aux fruits de la passion</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Suprême de poulet (CH), sauce au marsala, orgetto crémeux et brocolis</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Soupe de pois jaunes</p> <p>Jambon à l'os* (CH) au miel et soja, tagliatelles et courgettes</p> <p>Salade de fruits</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°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
Potage de maïs Saucisse de veau (CH), sauce à l'oignon, pommes de terre rissolées et laitues Île flottante	Velouté de courgettes aux épices thaïs Émincé de dinde (CH) au curry, riz parfumé et wok de légumes Sorbet à la mangue*	Crème d'oseille Parmentier de poissons (FAO27) et petits légumes, salade verte Tarte aux prunes*	Potage bâlois Bœuf (CH) bourguignon, tagliatelles et carottes Entremets au chocolat et framboise*	Crème de panais Langue de veau (CH) aux câpres, riz pilaf et céleri pomme Parfait glacé mojito

« 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
Crème à l'oseille Rôti de veau (CH), sauce aux bolets, risotto et asperges Crème brûlée à la fève de tonka	Velouté de pois chiches* Ragoût de poulet (CH) aux saveurs marocaines, couscous et légumes en bâtonnets Salade de mangues au thé mentholé	Soupe aux pois verts Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes de terre vapeur et panaché de légumes Panna cotta aux fruits rouges*	Minestrone Piccata de dinde (CH), sauce tomate* à l'origan, spaghettis et fenouil Nougat glacé	Potage aux carottes Emincé de veau à la zurichoise (CH), röstis et haricots verts Tarte aux noisettes*

« 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 »

