



Menu de la semaine n° 48 du 23 au 29 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Potage fermière Avec légumes taillés</p> <p>Aiguillette de colin panée (FAO 61/67) (Bolay)</p> <p>sauce tartare allégée</p> <p>Orgetto</p> <p>Dés de courge étuvés</p> <p>Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices</p>	<p>Crème de riz au lait de coco</p> <p>Poitrine de dinde rôtie, sauce bigarade (FR)</p> <p>Gnocchi à la romaine</p> <p>Epinards en branches étuvés</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Potage Léopold Avec semoule et julienne de laitue</p> <p>Steak haché de veau (CH), beurre à l'ail</p> <p>Pommes de terre purée St-Germain</p> <p>Dés de céleri-pomme</p> <p>Oreillons d'abricots pochés et son sorbet (Gervasi)</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH) vinaigrette</p> <p>Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage purée aux pois jaunes</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade de rampon mimosa</p> <p>Salade de banane au lait condensé</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Civet de cerf aux airelles (NZ)</p> <p>Spaetzli sautés</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Vermicelles de marrons</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Spaghetti à la Puttanesca Grana Padano râpé</p> <p>Salade de laitue pommée et radis</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bouchée à la reine (CH)</p> <p>Salade Coleslaw et trévis</p> <p>Blanc-manger au coulis de fruits de la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés aux dés de tomates sur toast</p> <p>Paysanne de légumes</p> <p>Salade de papaye</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade mêlée aux graines de courges</p> <p>Séré aux baies des bois</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Salade de pain de sucre et dés de jambon de dinde (EU)</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie (CH), sauce au porto</p> <p>Juliennes de pommes de terre et de légumes sautées</p> <p>Blanc battu à la mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomme farcie aux noix</p> <p>Salade batavia-trévis</p> <p>Beignets de pommes, sauce à la cannelle</p>



Menu de la semaine n° 49 du 30 novembre au 6 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage bonne-femme</p> <p>Tajine d'agneau aux légumes (AU/NZ/IE)</p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Crème renversée caramel</p>	<p>Potage andalouse</p> <p>Boutefas poché (CH), moutarde</p> <p>Gratin de pommes de terre savoyard</p> <p>Chou frisé braisé</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Crème de légumes aux petits pois</p> <p>Langue de veau pochée (CH), sauce allemande aux câpres</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Mangue à la verveine</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Filet de carrelet au four (FAO27), beurre blanc à la citronnelle</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Mélange de légumes grillés</p> <p>Mousse au chocolat blanc</p>	<p>Bouillon ciboulette</p> <p>Ragoût de lapin à la tomate séchée (HU)</p> <p>Polenta aux olives</p> <p>Radis-bière en bâtonnets</p> <p>Crème bavaroise à l'orange sanguine</p>	<p>Velouté de veau aux herbes</p> <p>Hachi Parmentier (CH)</p> <p>Salade de saison</p> <p>Salade de kiwi</p>	<p>Potage purée de laitue</p> <p>Confit de canard (FR) et son jus</p> <p>Pommes de terre Sarladaise</p> <p>Haricots verts aux échalotes</p> <p>Tartelette à la raisinée</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Fusilli au gorgonzola et bettes à tondre</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Poire pochée, sauce chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla de pommes de terre et oignons</p> <p>Julienne de légumes étuvés</p> <p>Séré aux framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pastrami (CH)</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Salade frisée, trévis, feuille de chêne, ciboulette</p> <p>Quatre-quart aux pommes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gnocchi romaine et foies de volaille sautés au vin rouge (FR)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade de saison</p> <p>Compote de pruneaux</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croûte aux champignons</p> <p>Salade d'endive, julienne de courge et girofle de tête de moine</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au citron et julienne de saumon fumé (NO)</p> <p>Salade panachée</p> <p>Diplomate aux fruits</p>



Menu de la semaine n° 50 du 7 au 13 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de carottes au gingembre et cumin</p> <p>Bœuf braisé à l'ancienne (CH) Gnocchi aux épinards Bâtonnière de légumes étuvés</p> <p>Crème de yaourt aux griottes</p>	<p>Consommé Célestine</p> <p>Compote de rave garnie Filet de porc fumé, saucisson (CH) Pommes de terre nature</p> <p>Pomme pochée au caramel</p>	<p>Minestrone</p> <p>borlotti, spaghetti Piccata de dinde (FR), jus lié Polenta bramata Julienne de laitue étuvée</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage aux flocons d'avoine</p> <p>Pojarski de veau (CH), jus lié au marsala Pommes de terre mousseline Côtes de bettes tomate</p> <p>Clémentine</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Terrine de poissons (FAO27 ?), beurre blanc nantais Boulgour relevé Emincé de fenouil</p> <p>Panna cotta et coulis de mûres</p>	<p>Potage purée de lentilles vertes</p> <p>Spaghetti à la napolitaine Grana Padano râpé Salade mexicaine</p> <p>Salade d'oranges blondes à l'orientale</p>	<p>Potage bâloise</p> <p>Civet de chevreuil au genièvre (AT) Spaetzli dorés Chou rouge braisé aux cassis</p> <p>Coupe Nesselrode</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Crêpes aux courgettes et fines herbes, coulis de tomate au basilic Salade de rampon mimosa</p> <p>Compote de poires à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ravioli au gorgonzola et poire séchée, sauce à la crème Salade batavia-trévisine et julienne de viande séchée (CH)</p> <p>Séré aux myrtilles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assortiment de fromages Salade Coleslaw et lollo</p> <p>Tarte à la courge</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cervelas (CH), jus lié Petits pois à la française</p> <p>Crème au citron</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Endive au Jambon de dinde fumé (UE) Galette de rösti</p> <p>Salade de banane aux fruits de la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs poché florentine Dés de pommes de terre</p> <p>Mousse Toblerone</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage Salade de betterave rouge cuite</p> <p>Salade de papaye</p>



Menu de la semaine n° 51 du 14 au 20 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème d'oseille</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne (UE)</p> <p>Blé « Ebly » pilaf</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Ananas caramélisé</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Potage à l'orge</p> <p>Dos de merlu (FAO27), sur lit de fondue de poireaux</p> <p>Sauce matelote</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Blanc-manger au coulis de mangue</p>	<p>Potage parisienne</p> <p>Saucisse de porc à rôtir (CH), moutarde</p> <p>Potée de lentilles aux carottes</p> <p>Salade de fruits frais exotique</p>	<p>Potage purée Parmentier</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce madère</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Bettes à tondre étuvées</p> <p>Crème de yaourt à la goyave</p>	<p>Potage Léopold</p> <p>Lasagne au four (CH)</p> <p>A la viande de bœuf hachée</p> <p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Salade de kiwi et litchi</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Suprême de poulet au citron (CH)</p> <p>Pommes de terre frites VD</p> <p>Brocoli vapeur</p> <p>Glace à la cannelle (Artisan Glacier)</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Crêpes farcie tomate et mozzarella, sauce crème</p> <p>Salade Rustico</p> <p>Crème pistache</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés à la ciboulette</p> <p>Julienne de légumes étuvée</p> <p>Tarte Tatin aux pommes, sauce vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux artichauts</p> <p>Grana padano râpé</p> <p>Salade frisée aux pignons de pin</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ravioli farcis au cerf et bolets jaunes, sauce crème aux airelles</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Mousse au pain d'épices</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade de saison</p> <p>Salade d'orange</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Soufflé de légumes et coulis de tomates</p> <p>Macédoine de légumes et pommes de terre</p> <p>Blanc battu au sirop d'érable</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissants au jambon (CH)</p> <p>Panaché de crudités</p> <p>Clémentine</p>



Menu de la semaine n° 52 du 21 au 27 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage garbure</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Salade de mangues</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Pavé de brochet (FAO27), sauce crustacés</p> <p>Riz créole</p> <p>Romanesco</p> <p>Cocktail de fruits frais</p>	<p>Bouillon aux pois frits</p> <p>Bœuf bouilli (CH), vinaigrette à la tomate séchée</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Bâtonnets de légumes</p> <p>Marmelade de poire et coing meringuée</p>	<p>Potage des Grisons</p> <p>Cevapicci (CH), sauce acidulée au paprika</p> <p>Semoule de couscous aux abricots secs et brunoise de courgettes</p> <p>Île flottante</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Filet mignon de porc (CH), sauce aux morilles</p> <p>Pommes de terre Darphin</p> <p>Fagot de haricots verts</p> <p>Bavarois aux marrons</p>	<p>Potage purée aux pois verts</p> <p>Penne au beurre, sauce all'arrabbiata</p> <p>Grana Padano râpé</p> <p>Salade de rampon et Houmous</p> <p>Clémentine</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Paupiette de poulet fermier farcie chèvre et miel (FR), sauce au vinaigre de framboise</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Tarte au citron</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Omelette nature</p> <p>Macédoine de légumes et pommes de terre</p> <p>Salade de pommes au yaourt vanillé</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pizza maison (CH)</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Crème pralinée</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ravioli rayés rouge et blanc aux herbes et ricotta, beurre fondu</p> <p>Salade d'endive aux noix</p> <p>Compote de pêche Melba</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Canapé</p> <p>Salade de mesclun</p> <p>Etoile à la cannelle</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au mascarpone</p> <p>Salade batavia et julienne de tofu fumé</p> <p>Salade d'ananas au marasquin</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cocktail d'avocat aux crevettes (NO) et chiffonnade de salade pommée</p> <p>Gâteau aux carottes, sauce vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie (CH), jus lié</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Bircher aux fruits frais</p>



Menu de la semaine n° 53

du 28 décembre 2020 au 3 janvier 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Consommé au porto</p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce au confit d'oignons</p> <p>Tagliatelles vertes au beurre</p> <p>Dés de céleri-rave sautés</p> <p>Cerises noires pochées à la vanille</p>	<p>Potage purée de chou-fleur</p> <p>Ragoût de lapin à la moutarde de Meaux (UE)</p> <p>Polenta bramata aux olives</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Compote de pêche plate</p>	<p>Crème de céréales</p> <p>Filet de rouget (FAO71), sauce vierge aux dés de tomate</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Bettes à tondre étuvés</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Minestrone</p> <p>Osso bocco de porc grémolata (CH)</p> <p>Risotto</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Banane au citron vert</p>	<p>Terrine</p> <p>Salade de rampon</p> <p>Caille farcie aux raisins (CH) et son jus</p> <p>Pommes de terre Williams</p> <p>Endive meunière</p> <p>Tourte bavaroise</p>	<p>Potage purée aux lentilles blondes</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards gratinés, sauce aurore</p> <p>Salade Waldorf</p> <p>Flan pistache</p>	<p>Velouté de courge</p> <p>Epaule de veau rôtie (CH), jus au thym</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Navets boule d'or étuvés</p> <p>Sorbet mandarine (Artisan glacier)</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Blanc battu à la mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini tomme panée</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Flan de semoule, coulis de framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Pommes nature</p> <p>Salade de saison</p> <p>Mousse aux cassis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté au saumon</p> <p>Fondu de poireau</p> <p>Miroir au chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Blinis et rilette de truite fumée (DK), Mesclun</p> <p>Croûte dorée, marmelade de pommes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bouchée à la reine (CH)</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Duo de pamplemousses</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Poireaux au jambon gratinés (CH)</p> <p>Salade pommée rouge</p> <p>Salade de poire au yaourt</p>