



Menu de la semaine n°11

Du 13 au 19 mars 2023

Lundi 13.03.2023 midi	Mardi 14.03.2023 midi	Mercredi 15.03.2023 midi	Jeudi 16.03.2023 midi	Vendredi 17.03.2023 midi	Samedi 18.03.2023 midi	Dimanche 19.03.2023 midi
Soupe de légumes Langue de veau braisée (CH), sauce aux câpres, écrasé de pommes de terre douce, poireaux étuvés Mousse au chocolat, éclats de noix de pécan	Velouté au cerfeuil Ballotine de poissons (FAO27), sauce bisque de crustacés*, riz basmati, brunoise de légumes d'antan en persillade Panna cotta au coulis de fruits*	Crémeux d'asperges* Bœuf braisé façon grand-mère (CH), pommes de terre purée et carottes glacées Crème renversée au caramel	Mouliné aux 5 légumes Emincé de dinde (CH), sauce satay, nouilles sautées et chop suey de légumes Parfait glacé coco	Crème de volaille* Steak haché de bœuf (CH/IE), sauce au poivre vert, pommes frites, fagots de haricots verts* Salade d'ananas, sirop grenadine	Velouté d'oseille Tagliatelles au saumon fumé (NO), crème d'aneth et mirepoix de légumes, grana padano Île flottante	Bouillon de légumes Rôti de porc (CH), sauce madère, gratin dauphinois, laitues braisées* Clafoutis aux fruits
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Risotto aux dés de courge et julienne de bresaola (CH) Salade de litchis* et kiwis	Potage du jour Endives à la poitrine de dinde fumée (CH) gratinées au vieux gruyère, salade verte Flan de semoule et sirop de grenadine	Potage du jour Fagotini al tartufo* sauce crème de parmesan, salade pommée et carottes râpées Blanc battu au sirop d'érable	Potage du jour Tortilla de pommes de terre et légumes méditerranéens*, salade verte et maïs* Petit pot vanille	Potage du jour Souper vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH), pommes de terre nature, salade verte Salade de fruits frais	Potage du jour Lasagnes aux légumes grillés, coulis de tomate au basilic*, salade batavia et trévisse Séré au miel	Potage du jour Roastbeef froid, sauce tartare* (CH), salade de pommes de terre aux herbes et tomates Beignets de pommes*, crème anglaise

« 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°12

Du 20 au 26 mars 2023

Lundi 20.03.2023 midi	Mardi 21.03.2023 midi	Mercredi 22.03.2023 midi	Jeudi 23.03.2023 midi	Vendredi 24.03.2023 midi	Samedi 25.03.2023 midi	Dimanche 26.03.2023 midi
Minestrone* Haut de cuisse de poulet rôti à l'italienne (CH), gnocchis sardes*, courgettes grillées Tiramisu au Kahlua	Velouté de poisson Fish and chips*, sauce tartare*, salade verte Pudding, crème anglaise	Crème de courgettes et fromage frais Saucisse de veau rôtie (CH), sauce à l'oignon, pommes de terre mousseline, jardinière de légumes en persillade Choux à la crème	Crèmeux d'asperges blanches* Emincé de porc à la pékinoise (CH), riz cantonais sauté aux légumes d'Asie Flan coco	Soupe de tomate à l'espagnole Paella poulet (CH), chorizos (CH) et crevettes (FAO) Gâteau de tres leches au lait condensé	Crème à l'ail des ours Bœuf braisé à la bière vaudoise (CH), pommes de terre fondantes, carottes glacées Tarte aux poires façon bourdaloue	Potage aux pois jaunes Rôti haché de veau* (CH), pommes de terre rissolées en persillade, fonds d'artichauts* braisés au beurre Tarte Tatin
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Salade de dent-de-lion, croûtons, lardons (CH) et œuf dur Crème praliné	Potage du jour Fusilli, sauce napolitaine*, grana padano râpé, salade pain de sucre et chiffonnade de jambon (CH) Salade de fruits frais	Potage du jour Croissant au jambon* (CH), salade et crudités Compote de pêches plates	Potage du jour Röstis* gratinés montagnards au jambon cru (CH), salade de saison Yaourt mocca	Potage du jour Ramequin au fromage*, salade de lollo rouge et quartiers de tomates Mousse au chocolat blanc	Potage du jour Cervelas tyrolienne (CH), sauce marsala, petits pois à la française Séré aux fruits	Potage du jour Œuf poché à la florentine, sabayon aux herbes, julienne de saumon fumé Gâteau aux carottes

« 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°14

Du 3 au 9 avril 2023

Lundi 03.04.2023 midi	Mardi 04.04.2023 midi	Mercredi 05.04.2023 midi	Jeudi 06.04.2023 midi	Vendredi 07.04.2023 midi	Samedi 08.04.2023 midi	Dimanche 09.04.2023 midi
Crème d'asperges* Fricassée de porc (CH) à la provençale, pommes de terre grenaille rôties, légumes du soleil* Entremets au 2 chocolats	Potage aux 5 légumes Ballotine de dinde, sauce aux champignons*, pâtes au beurre, julienne de légumes en persillade Panna cotta au coulis de myrtilles*	Velouté de petits pois* Tajine de bœuf aux épices du Maghreb, semoule couscous et légumes orientaux Salade d'oranges, infusion à la menthe	Crème de lentilles corail coco Steak de haut de cuisse de poulet tandoori (CH), riz parfumé et légumes aux épices indiennes Salade de mangues	Crème de carottes à l'orange et cumin Dos de lieu noir rôti (FAO27), sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, romanesco* Strudel aux pommes, coulis aux fruits rouges*	Crème de chou-fleur* Saucisse de veau (CH), sauce aux oignons caramélisés, pommes de terre mousseline, haricots verts* Duo de glace*	Velouté à l'ail des ours Epaule d'agneau pascal (CH), jus au thym, pommes de terre grenaille rôties en persillade, tomate au four à la provençale Vacherin glacé vanille fraise*
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes Agnolotti farcis à l'ail des ours*, crème de parmesan, julienne de bresaola, salade verte et betterave Compote de fruits*	Potage de légumes Risotto aux asperges* et pancetta (CH), salade verte et carottes râpées Blanc battu aux fruits	Potage de légumes Beignet de Vinzel, salade panachée, julienne de jambon de dinde fumé (CH) Flan moka*	Potage de légumes Croissant au jambon* (CH), salade coleslaw Gâteau au yaourt, crème anglaise	Potage de légumes Roastbeef froid (CH), sauce tartare allégée*, salade verte, pommes de terre vapeur en persillade Mousse à l'abricot*	Potage de légumes Macaronis du chalet gratinés, salade verte et maïs* Marmelade de poires* à la cannelle	Potage de légumes Œuf poché à la florentine, épinards* sur croûton, julienne de saumon fumé (NO), salade verte et crudités Brownies au chocolat

« 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°15

Du 10 au 16 avril 2023

Lundi 10.04.2023 midi	Mardi 11.04.2023 midi	Mercredi 12.04.2023 midi	Jeudi 13.04.2023 midi	Vendredi 14.04.2023 midi	Samedi 15.04.2023 midi	Dimanche 16.04.2023 midi
<p>Velouté d'asperges*, crème montée</p> <p>Suprême de poulet (CH), sauce aux morilles, pomme purée, duo de carottes glacées</p> <p>Carac au chocolat</p>	<p>Velouté de céleri et pommes de terre</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde de Meaux, tagliatelles, fenouil braisé en persillade</p> <p>Tarte aux poires bourdaloue</p>	<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Emincé de poulet à la citronnelle et teriyaki (FR), riz cantonais, wok de légumes d'Asie</p> <p>Parfait glacé coco, coulis mangue*</p>	<p>Potage de légumes de saison</p> <p>Piccata de dinde milanaise (FR), sauce tomate* au basilic, spaghettis au beurre, brocolis*</p> <p>Bavarois à l'orange sanguine*</p>	<p>Crème d'oseille</p> <p>Pavé de cabillaud à la provençale* (NO), sauce vin blanc, écrasé de pommes de terre aux herbes, haricots verts* au beurre</p> <p>Panna cotta à la double crème et son coulis*</p>	<p>Crème de tomates et croûtons à l'ail</p> <p>Colombo de porc à l'antillaise (CH), riz basmati, petits pois*, ananas rôti</p> <p>Mousse à la mangue*</p>	<p>Potage printanier</p> <p>Jambon à l'os* (CH), sauce madère, pommes de terre fondantes et légumes grillés*</p> <p>Tiramisu aux spéculoos*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Croque-monsieur maison, (béchamel, fromage, jambon CH), salade batavia et cruautés</p> <p>Blanc-manger au coulis*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Lasagnes de légumes grillés*, gratinées au grana padano, salade verte</p> <p>Salade de litchis* et kiwis</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie, haché de veau (CH) et riz, jus aux herbes, salade de pain de sucre</p> <p>Séré au coulis de fruits*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pommes de terre au four, cottage cheese et julienne de saumon fumé (NO), salade de betterave</p> <p>Crème à la pistache*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme de la Venoge panée aux brisures de noix et cumin, salade iceberg et maïs</p> <p>Crème de yaourt à l'abricot*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Agnolotti à l'ail des ours*, crème de grana padano, asperges glacées* au beurre, salade verte</p> <p>Compote de pêches* façon Melba</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rouleaux de printemps aux légumes*, sauce aigre-doux*, salade asiatique aux pousses de bambou* et soja</p> <p>Flan de semoule au coulis*</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°16

Du 17 au 23 avril 2023

Lundi 17.04.2023 midi	Mardi 18.04.2023 midi	Mercredi 19.04.2023 midi	Jeudi 20.04.2023 midi	Vendredi 21.04.2023 midi	Samedi 22.04.2023 Midi	Dimanche 23.04.2023 midi
<p>Velouté d'asperges*, crème montée</p> <p>Suprême de poulet (CH), sauce aux morilles, pomme purée, duo de carottes glacées</p> <p>Carac au chocolat</p>	<p>Velouté de céleri et pommes de terre</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde de Meaux, tagliatelles, fenouil braisé en persillade</p> <p>Tarte aux poires bourdaloue</p>	<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Emincé de poulet à la citronnelle et teriyaki (FR), riz cantonais, wok de légumes d'Asie</p> <p>Parfait glacé coco, coulis mangue*</p>	<p>Potage de légumes de saison</p> <p>Piccata de dinde milanaise (FR), sauce tomate* au basilic, spaghettis au beurre, brocolis*</p> <p>Bavarois à l'orange sanguine*</p>	<p>Crème d'oseille</p> <p>Pavé de cabillaud à la provençale* (NO), sauce vin blanc, écrasé de pommes de terre aux herbes, haricots verts* au beurre</p> <p>Panna cotta à la double crème et son coulis*</p>	<p>Crème de toates et croûtons à l'ail</p> <p>Colombo de porc à l'antillaise (CH), riz basmati, petits pois*, ananas rôti</p> <p>Mousse à la mangue*</p>	<p>Potage printanier</p> <p>Jambon à l'os* (CH), sauce madère, pommes de terre fondantes et légumes grillés*</p> <p>Tiramisu aux spéculoos*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Croque-monsieur maison, (béchamel, fromage, jambon CH), salade batavia et crudités</p> <p>Blanc-manger au coulis*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Lasagnes de légumes grillés*, gratinées au grana padano, salade verte</p> <p>Salade de litchis* et kiwis</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie, haché de veau (CH) et riz, jus aux herbes, salade de pain de sucre</p> <p>Séré au coulis de fruits*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pommes de terre au four, cottage cheese et julienne de saumon fumé (NO), salade de betterave</p> <p>Crème à la pistache*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme de la Venoge panée aux brisures de noix et cumin, salade iceberg et maïs</p> <p>Crème de yaourt à l'abricot*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Agnolotti à l'ail des ours*, crème de grana padano, asperges glacées* au beurre, salade verte</p> <p>Compote de pêches* façon Melba</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rouleaux de printemps aux légumes*, sauce aigre-doux*, salade asiatique aux pousses de bambou* et soja</p> <p>Flan de semoule au coulis*</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°17

Du 24 au 30 avril 2023

Lundi 24.04.2023 midi	Mardi 25.04.2023 midi	Mercredi 26.04.2023 midi	Jeudi 27.04.2023 midi	Vendredi 28.04.2023 midi	Samedi 29.04.2023 midi	Dimanche 30.04.2023 midi
Crèmeux de chou-fleur* Emincé de bœuf au paprika (CH), riz pilaf aux petits oignons, trio de poivrons* sautés au romarin Tartelette au citron	Potage cultivateur Ragoût de lapin (HU) à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre darphin et fenouil braisé en persillade Tiramisu aux framboises*	Velouté de cerfeuil Pavé de sandre (FAO27), écrasé de pommes de terre et panais, sauce citronnée, chou romanesco* Entremets aux deux chocolats	Crème de maïs* Suprême de poulet (CH) rôti, sauce au marsala, orgetto crémeux et duo de carottes glacées Crème brûlée à l'amande amère*	Soupe de pois chiches* aux épices Navarin de veau aux pruneaux et fruits secs, couscous, légumes au bouillon épicié Salade d'oranges à la grenadine*	Crèmeux d'asperges* Penne sauce gorgonzola, éclats de noix et salade d'endives Duo glace et sorbet*	Potage minestrone Osso-buco de porc gremolata (CH), polenta crémeuse, rosettes de brocolis* Bavarois au séré, coulis aux fruits rouges*
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes Risotto aux petits légumes*, salade verte et tomate au basilic Mousse Moca*	Potage de légumes Œufs brouillés et son toast, coulis de tomates*, salade de crudités printanière Cake au citron	Potage de légumes Gratin de pâtes gratiné au gruyère et jambon blanc (CH), salade de rampon Compote de pommes à la cannelle*	Potage de légumes Terrine campagnarde* garnie, cornichon, salade coleslaw pommes de terre vapeur. Séré maigre aux éclats de fruits*	Potage de légumes Quiche lorraine aux lardons et oignons (CH), salade verte et betterave en persillade Poire* poché sirop à l'anis	Potage de légumes Fromage d'Italie* (CH), sauce porto, gnocchi sauté au beurre, salade de céleri à la vinaigrette Salade de kiwi	Potage de légumes Vitello tonnato* de veau (CH) croutons à l'ail, salade verte mimosa. Crème caramel*

« 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 »

