



Menu de la semaine n° 41 du 11 au 17 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage garbure</p> <p>Rôti de dinde forestière (FR) et sa sauce</p> <p>Nouillettes à l'huile d'olive</p> <p>Poêlée de légumes grillés</p> <p>Salade de mangues à la verveine</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Tendrons de veau braisé (CH)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Chou-de Bruxelles</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Crème de millet</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), beurre</p> <p>Maitre d'hôtel</p> <p>Frites de patates douces</p> <p>Dés de navets glacés</p> <p>Blanc manger et coulis de myrtilles</p>	<p>Consommé brunoise de légumes du jardin.</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Raisin rouge</p>	<p>Potage des Grisons</p> <p>Filet de lieu noir au four (NO/IS),</p> <p>Beurre nantais au citron vert</p> <p>Boulgour à la provençale</p> <p>Duo de carottes glacés</p> <p>Salade d'ananas Pina-Colada</p>	<p>Potage purée de haricots blancs</p> <p>Cannelloni brocoli-ricotta-épinards gratinés</p> <p>Céleri rémoulade aux éclats de noix</p> <p>Mousse au Toblerone et bricelet</p>	<p>Crème de panais aux éclats de noisettes</p> <p>Magret de canard (FR) à la Normande aux pommes et calvados</p> <p>Galettes de rösti</p> <p>Dés de courges glacés</p> <p>Coupe de glace marrons</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie grillé (CH) et son jus au romarin</p> <p>Dés de légumes et de pommes de terre sautés</p> <p>Séré au sirop d'érable</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade de jeunes pousses</p> <p>Pomme entière cuite au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au pesto et chips de pancetta</p> <p>Salade maïs et lollo rouge</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Spaghetti au beurre, sauce aux tomates séchées (CH)</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Betterave rouge cuite</p> <p>Salade batavia</p> <p>Bavarois à la pêche</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bresaola (IT)</p> <p>Salade Coleslaw et pommée</p> <p>Tarte à la courge</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Paysanne de légumes et de pommes de terre nature</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon</p> <p>Moutarde</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Salade de fruits frais</p>

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 42 du 18 au 24 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage purée de fenouil</p> <p>Panaché de poisson, beurre blanc à l'oseille Gnocchi Romaine Feuilles de laitues étuvées</p> <p>Salade de pommes au yaourt</p>	<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Choucroute garnie (CH) avec filet de porc fumé, lard salé, saucisson vaudois et vienne Pommes de terre nature</p> <p>Salade de litchi et kiwi</p>	<p>Crème d'avoine aux fines herbes</p> <p>Boulettes d'agneau (CH), sauce tomates aux épices Semoule de couscous aux petits légumes</p> <p>Salade d'oranges orientale</p>	<p>Potage bâloise Avec farine rôtie et oignons</p> <p>Filet de carrelet poché (FAO27), sauce citron Pommes de terre vapeur Rosettes de brocoli</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Escalope de poulet sautée jus lié aux herbes (CH) Risotto crémeux Epinards en branche étuvés</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>	<p>Potage purée aux pois jaunes</p> <p>Tortellini au basilic, sauce au pesto rosso Copeaux de parmesan Salade rampon mimosa</p> <p>Ananas caramélisés</p>	<p>Crème d'oseille</p> <p>Civet de cerf au genièvre (NZ) Späeztli sauté Flan de courge</p> <p>Marrons au caramel et Glace vanille</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Croûte au fromage Légumes au vinaigre Salade de Julienne de courgettes</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Penne à la crème d'aneth et julienne de saumon fumé (NO), grana padano Salade de saison</p> <p>Crème diplomate</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Cervelas grillé (CH), Jus, moutarde Gratin de pommes de terre et poireaux</p> <p>Petit pot au chocolat</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Pizza maison (CH) Avec jambon, champignon, mozzarella Salade iceberg</p> <p>Marmelade de coings meringuée</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Souper Vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade verte</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Bouchée à la Reine (CH) Salade lollo rouge</p> <p>Flan à la pistache</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Tomme panée Salade mêlée et julienne de carotte</p> <p>Croûte dorée et purée de pommes</p>

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 43 du 25 au 31 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème de céréales Saucisse de porc à rôtir (CH) Confit d'oignons Pommes de terre lyonnaise Haricots beurre Raisin (rouge ou blanc)	Potage cultivateur Brunoise de légumes Mousseline de poissons maison, sauce crème citronné Riz basmati Epinards en branches étuvées Salade de mangue et papaye	Bouillon de bœuf Pot au feu (CH), sauce ravigote Bœuf bouilli Pommes de terre nature Carotte, chou frisé, poireau Ile flottante	Crème de volaille Blanquette d'agneau Emmentaloise Boulghour piquant Macédoine de légumes Mousse Caotina	Potage purée de céleri Fricassée de poulet à l'estragon (CH) Fusilli au beurre Fenouil à la tomate Blanc-manger au coulis d'abricots	Potage purée de pois verts Risotto aux champignons Salade batavia-trévisé et julienne de tofu fumé Glace amarena	Velouté de courges Epaule de veau glacée (CH) Pommes de terre Duchesse Poêlée de légumes grillés Crème catalane
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Ravioli bio à la courge et à l'orange, sauce crème Grana padano râpé Salade concombre Blanc battu à la goyave	Potage du jour Omelette fines herbes Paysanne de légumes et pommes de terre Salade America Crème praliné	Potage du jour Tartiflette (CH) Salade mêlée Salade de pommes aux fruits de la passion	Potage du jour Terrine de chevreuil pommes pistache (CH) Assortiment de crudités Tarte à la courge chantilly	Potage du jour Quiche aux légumes Concombre et julienne de carotte Salade de kiwi	Potage du jour Mini tomme vaudoise panée Salade russe et lollo Salade d'oranges et grapefruits	Potage du jour Endives au jambon (CH) gratinées Salade de saison Compote de pêche Melba

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 44 du 01 au 07 novembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème allemande Emincé de bœuf à la citronnelle et coriandre (CH) Riz basmati Wok de légumes asiatique Panna cotta au coulis de mûres	Potage bonne-femme Piccata de dinde à la milanaise (HU/FR), coulis de tomate Spaghetti au beurre Courgettes sautées au basilic Salade de fruits	Velouté de panais Saucisse aux choux (CH) Papet Vaudois Poire pochée aux épices	Bouillon aux fines herbe Civet de chevreuil Mirza (AT) Spätzli maison Choux rouges braisés Vermicelles aux marrons	Potage paysanne Filet de limande poché (FAO27) crème d'aneth Ecrasé de pommes de terre aux herbes Brocoli vapeur Salade de clémentine à la menthe	Potage purée de pois verts Gratin de macaroni au vieux gruyère. Salade de saison Pomme au four caramélisée	Crème de choux fleur Suprême de poulet jaune (FR), Sauce Normande Pommes de terre fondantes Fagot de haricots verts Tiramisú
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Quiche aux légumes Salade mêlée et dés de fromage d'Appenzell Salade de banane au citron vert	Potage du jour Pommes de terre farciées au cottage cheese et saumon fumé (NO) Salade de carotte et jeunes pousses aux graines de courges Bavarois à l'orange sanguine	Potage du jour Pastrami (CH) Salade de pain de sucre, betterave et maïs Strudel aux pommes, crème vanille	Potage du jour Ravioli au potiron poché, sauce crème Grana Padano râpé Salade de rampon et julienne de jambon cru (CH) Clémentine	Potage du jour Souper vaudois Choix de fromages et de charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade verte Blanc battu à la pêche de vigne	Potage du jour Omelette nature Ecrasée de patate douce Julienne de courgette Crème pistache	Potage du jour Crêpe farcie forestière Salade verte et betterave Salade d'ananas

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 45 du 8 au 14 novembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème de potimarron Repas brisolée Vermicelles aux marrons	Potage d'automne Saucisse de veau (CH), sauce moutarde Pommes purée maison Dés de Carottes étuvées Tiramisu Tobleronne	Crème de lentilles verte Filet de truite (CH) a la grenobloise Ecrasé de pommes de terre à l'aneth. Rosettes de brocoli Clafouti à la pomme	Potage purée de céleri Paupiette de bœuf braisée (CH) Tagliatelles au beurre Endives braisée Séré aux myrtilles	Soupe miso Ragoût de poulet aux saveurs d'Asie(CH) Riz parfumé Chou chinois sauté au shiitake Salade de litchi et kiwi	Potage purée de haricots blancs Aubergines à la parmiggiana Salade de jeunes pousses et pignon de pin Clémentine	Crème de champignons Jambon à l'os braisé (CH) Sauce madère Gratin Daupinois Courges glacé au miel Glace pain d'épices
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour enrichi Spaghetti au pesto Grana Padano râpé Salade de rampon mimosa Blanc manger au coulis de fruits rouges	Potage du jour enrichi Gratin de chou-fleur Salade panachée et julienne de dinde fumée (FR) Raisin	Potage du jour enrichi Risotto aux cèpes et chips de pancetta (CH) Julienne de betterave rouge, roquette Crème praliné	Potage du jour enrichi Tomme de la Venoge panée Salade de saison et crudités d'automne Salade de mangue	Potage du jour enrichi Cervelas au four (CH), moutarde Pommes de terre lyonnaise Salade de crudités Crème yaourt au café	Potage du jour enrichi Galette bretonne au sarrasin Salade de poireaux à la vinaigrette Phare breton aux pruneaux	Potage du jour enrichi Bresaola (EU) Salade Coleslaw Gâteau aux carottes, crème anglaise à la cannelle

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 46 du 15 au 21 novembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème de volaille Filet de St.-Pierre au four (FAO71) Beurre blanc à l'orange Risotto crémeux Sauté de courgettes aux herbes Petit pot pistache	Bouillon ciboulette Choucroute garnie Pommes de terre nature Strudel Alsacien aux pommes	Potage parisienne Ragoût de bœuf Bourguignonne (CH) Tagliatelles au beurre Carotte glacées et oignons grelots caramélisés Salade de banane aux fruits de la passion	Potage purée de brocoli Haut de cuisse de Poulet rôti (CH), jus au romarin et citron Pommes de terre grenailles confites Panais glacés Mousse au chocolat blanc et éclats de noisettes	Minestrone Steak haché d'agneau (CH), Beurre maitre d'hôtel Polenta crémeuse Piperade basque aux thym Mille feuilles du Chef aux fruits rouges	Crème de lentilles de corail Ravioli « Bio » ricotta et vinaigre balsamique, beurre à la sauge Salade mêlée, billes de mozzarella et pignons de pin Aumônière de crêpes à la pomme et cannelle	Velouté de courge Emincé de veau Zürichoise (CH) Rösti de pommes de terre Mélange de champignons rôtis Brownies maison aux éclats de noix de pécan
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Penne à la napolitaine Grana padano râpé Salade mêlée et julienne de tofu fumé Salade de kiwis	Potage du jour Crêpe farcie poireau et féta Salade verte et Tzatziki Pana cotta de yaourt grecque, pêche rôtie au miel et romarin	Potage du jour Terrine de cerf aux noisettes Chutney de raisin et oignons rouges Salade Waldorf Tarte à la courge	Potage du jour Endives au jambon gratinées (CH) Salade verte et betterave Clémentine	Potage du jour Souper vaudois Choix de fromages charcuteries (CH) Pommes de terre nature Salade verte Compote de poires	Potage du jour Œuf poché florentine sur toast sauce hollandaise Mousse Nougat	Potage du jour Trofie alla genovese Julienne de viande séchée (CH) Tiramisu crumble amareti

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu



Menu de la semaine n° 47 du 22 au 28 novembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Palette de porc fumé (CH) Pommes de terre lyonnaise Paysanne de légumes de saison</p> <p>Salade d'ananas au kirsch</p>	<p>Potage fermière</p> <p>Beignet de sandre (DE) Sauce tartare allégée Risotto d'orge crémeux Epinards en branches étuvés</p> <p>Blanc-manger au coulis de mangue</p>	<p>Crème de riz au lait de coco</p> <p>Poitrine de dinde rôtie, sauce aigre doux (FR) Gnocchi à la romaine Shop suey de légumes</p> <p>Perle du japon à la vanille</p>	<p>Crème de panais aux éclats de noisettes</p> <p>Steak haché de veau (CH), Sauce poivre vert Pommes de terre purée St-Germain Dés de céleri-pomme glacés</p> <p>Marmelade de poires et coings meringuée</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH) à la ravigote</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage purée aux pois jaunes</p> <p>Lasagne aux légumes grillés Sauce Al pomodoro Salade de rampon mimosa</p> <p>Clafouti à la pomme</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Civet de cerf aux airelles (NZ) Spaetzli sautés Choux de Bruxelles</p> <p>Coupe de marrons au caramel glace vanille</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Spaghetti à la Puttanesca Grana Padano râpé Salade de laitue pommée et radis</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bouchée à la reine (CH) Salade Coleslaw et trévisse</p> <p>Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés aux dés de tomates sur toast Paysanne de légumes</p> <p>Salade de papaye</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage Salade mêlée aux graines de courges</p> <p>Séré aux baies des bois</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin de chou-fleur Salade de pain de sucre et dés de jambon de dinde (CH)</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie (CH), sauce au porto Pommes de terre Darphin Julienne de légumes sautées</p> <p>Blanc battu à la goyave</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté de tomme vaudoise, salade verte, crudités et éclats de noix</p> <p>Tarte bourdalou aux poires</p>

A midi, selon souhait une salade vous est proposée en plus du menu