



# Menu de la semaine n°17

## Du 22 au 28 avril 2024

Lundi 22.04.2024 midi	Mardi 23.04.2024 midi	Mercredi 24.04.2024 midi	Jeudi 25.04.2024 midi	Vendredi 26.04.2024 midi	Samedi 27.04.2024 midi	Dimanche 28.04.2024 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	Soupe aux asperges  Penne sauce gorgonzola, éclats de noix et salade d'endives  Duo glace et sorbet*	Potage minestrone  Osso buco de porc (CH) gremolata, polenta bramata et tomate au four  Eclair moka
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes  Beignets soufflés au fromage, coulis de tomates* et salade lollo  Crème caramel*	Potage de légumes  Omelette*, sauce cantadou et petits légumes  Cake au citron	Potage de légumes  Gratin de pâtes au jambon de dinde (CH) et salade de rampon  Séré à la banane	Potage de légumes  Terrine campagnarde garnie*, cornichons, salade coleslaw et pommes de terre vapeur  Bircher	Potage de légumes  Feuilleté aux épinards* et salade de carottes  Poires pochées à l'anis	Potage de légumes  Fromage d'Italie (CH), sauce porto et gnocchis* sautés aux petits légumes  Compote de fruits	Potage de légumes  Vitello tonnato* de veau (CH) et salade verte  Yoghourt myrtilles

« 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 05 mai 2024

Lundi 29.04.2024 midi	Mardi 30.04.2024 midi	Mercredi 01.05.2024 midi	Jeudi 02.05.2024 midi	Vendredi 03.05.2024 midi	Samedi 04.05.2024 midi	Dimanche 05.05.2024 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>Emincé de veau (CH) à la Zurichoise, rösti, 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>Blanquettes de poissons ( FAO27 ), sauce aux crustacés, grenailles au four, épinard</p> <p>Nougat glacé*</p>	<p>Potage au céleri</p> <p>Spaghettis à la carbonara (CH) et salade mesclun</p> <p>Panna cotta à la mûre*</p>	<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Rôti de bœuf braisé (CH), pommes mousseline gratinées et jardinière de légumes</p> <p>Coupe de glace*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Croissant au jambon (CH), salade verte et betterave</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Röstis farcis, salade et crudités</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cannellonis aux légumes et salade de carottes</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au jambon (CH) et fromage, salade de haricots verts</p> <p>Mandarine</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT), fromages, pommes de terre et salade verte</p> <p>Compote d'abricots</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux asperges et viande séchée (CH)</p> <p>Yoghourt à la fraise</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rouleaux de printemps, sauce sweet chili et salade thaï</p> <p>Mousse coco</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 au 12 mai 2024

Lundi 06.05.2024 midi	Mardi 07.05.2024 midi	Mercredi 08.05.2024 midi	Jeudi 09.05.2024 midi	Vendredi 10.05.2024 midi	Samedi 11.05.2024 midi	Dimanche 12.05.2024 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>	<p>Soupe d'orties</p> <p>Risotto aux asperges et champignons, salade mesclun</p> <p>Cheesecake au spéculoos*</p>	<p>Velouté de chou-fleur aux arômes de truffe*</p> <p>Suprême de poulet jaune (FR), sauce au foie gras et morilles, millefeuille de pommes de terre et jardinière de légumes</p> <p>Cœur de la fête des mères</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Penne au pesto rosso*, salade verte et crudités</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme panée aux brisures de noix et cumin, salade iceberg et maïs</p> <p>Duo de melon</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de porc (CH) froid, sauce tartare*, salade de pommes de terre et rampon</p> <p>Séré aux pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croque-monsieur au jambon de dinde (CH), salade verte et betterave*</p> <p>Compote de fraises et rhubarbe</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Courgettes farcies au bœuf (CH), sauce au porto et gnocchis</p> <p>Blanc-manger à l'abricot*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Aspic aux œufs, salade russe et pain aux graines</p> <p>Mousse moka*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croissant au jambon* (CH) et salade panachée</p> <p>Flan caramel</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 au 19 mai 2024

Lundi 13.05.2024 midi	Mardi 14.05.2024 midi	Mercredi 15.05.2024 midi	Jeudi 16.05.2024 midi	Vendredi 17.05.2024 midi	Samedi 18.05.2024 midi	Dimanche 19.05.2024 midi
Crème de champignons  Steak haché de bœuf (CH), sauce au thym, cornettes et courgettes  Tarte à la crème*	Velouté de carottes jaunes  Rôti de porc (CH) aux abricots, laqué au miel (CH), jus au romarin, galette de polenta et navets glacés  Crème brûlée à la fleur d'oranger	Potage de céleri  Pavé de saumon (NO), sauce au citron, écrasé de patates douces et brocolis  Coupe de glaces*	Bouillon Célestine*  Paupiette de bœuf (CH) braisé, pommes de terre grenaille et poivrons  Mousse au melon*	Potage au cerfeuil  Escalope de poulet (CH) pané*, sauce* tartare*, salade de pâtes et salade de haricots verts  Tiramisu aux fruits rouges*	Crème de tomates*  Penne sauce gorgonzola, éclats de noix et salade d'endives  Chou à la vanille*	Crémeux d'artichauts  Rôti de porc (CH), jus au marsala, riz pilaf et jardinière de légumes  Parfait glacé à la mûre*
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes  Café complet, assortiment de charcuteries et fromages, salade batavia  Fraises pochées	Potage de légumes  Raviolis aux asperges*, sauce au cresson et salade à tondre  Pastèque	Potage de légumes  Bouchée à la reine* (CH) et julienne de légumes  Yoghourt aux myrtilles	Potage de légumes  Beignet au fromage, salade lollo et crudités  Salade de fruits	Potage de légumes  Omelette aux herbes fraîches*, sauce cantadou, pommes de terre et salade de carottes  Crème chocolat*	Potage de légumes  Fromage d'Italie (CH) grillé, gnocchis* et macédoine de légumes  Compote de fruits	Potage de légumes  Endive au jambon de dinde (CH) et blé au beurre.  Baba au rhum*

« 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 au 26 mai 2024

Lundi 20.05.2024 midi	Mardi 21.05.2024 midi	Mercredi 22.05.2024 midi	Jeudi 23.05.2024 midi	Vendredi 24.05.2024 midi	Samedi 25.05.2024 midi	Dimanche 26.05.2024 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), rôtis et haricots verts  Tarte aux noisettes*	Crème de courgettes  Lasagnes de bœuf* (CH) et salade verte de saison  Duo de glace*	Bouillon aux herbes*  Roastbeef* (CH), sauce tartare*, frites* et salade mesclun  Fraises, meringue* et crème double
<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>
Potage du jour  Pâté en croûte* (CH) garni, et assortiment de salades  Séré aux fruits	Potage du jour  Cannellonis aux légumes* et salade lollo rosso  Poire pochée à la badiane	Potage du jour  Saucisse de vienne (CH), et potée de lentilles aux petits légumes  Blanc battu au miel	Potage du jour  Chipolata (CH) et gratin de chou-fleur  Salade de fruits	Potage du jour  Café complet, assortiment de charcuteries (CH) et fromages, salade de pommes de terre  Flan aux griottes	Potage du jour  Gratin d'asperges et julienne de jambon cru (CH)  Confit de pommes, sauce caramel	Potage du jour  Rouleaux de printemps* et salade de chou chinois  Ananas et litchis* au sirop

« 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 27mai au 02 juin 2024

Lundi 27.05.2024 midi	Mardi 28.05.2024 midi	Mercredi 29.05.2024 midi	Jeudi 30.05.2024 midi	Vendredi 31.05.2024 midi	Samedi 01.06.2024 midi	Dimanche 02.06.2024 midi
<p><b>Velouté d'asperges</b></p> <p>Tagliatelles au saumon (NO), sauce à l'aneth et salade à tondre</p> <p>Mousse au chocolat blanc*</p>	<p><b>Bouillon au mizo* et tofu</b></p> <p>Sauté de poulet (CH) au saté*, riz parfumé et légumes thaïs</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>Potage de panais</b></p> <p>Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce à l'oignon, pommes mousseline et duo de carottes</p> <p>Île flottante</p>	<p><b>Velouté au persil</b></p> <p>Lapin (HU) à la moutarde, polenta et ratatouille*</p> <p>Parfait glacé moka</p>	<p><b>Velouté à la courge</b></p> <p>Joue de bœuf (CH) au pinot, pommes de terre grenaille rôties et laitues</p> <p>Chou au chocolat*</p>	<p><b>Consommé* aux légumes taillés</b></p> <p>Risotto crémeux aux asperges et roquette</p> <p>Glace straciatella*</p>	<p><b>Crème de chou-fleur</b></p> <p>Rôti de porc (CH), sauce au madère, gratin dauphinois et haricots verts</p> <p>Tiramisu*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Croissant au jambon*(CH) et salade de carottes</p> <p>Yoghourt à la banane*</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Beignets soufflés au fromage, coulis de tomates* et salade verte</p> <p>Abricots pochés à la vanille</p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Œufs brouillés à la brunoise de légumes et fines herbes, toast à l'ail</p> <p>Séré aux framboises*</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Gratin de cornettes au jambon (CH)et salade pommée</p> <p>Fraises chantilly</p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Crêpe paysanne au fromage, poireau et lardons* (CH) et salade de légumes cuits</p> <p>Cake au citron</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Café complet, assortiment de charcuteries (CH/IT) et fromages, brioche*</p> <p>Compote de pêches</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Lasagnes* de bœuf (CH) et crudités</p> <p>Bircher</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 »

