



Menu de la semaine n°35

Du 26 août au 1 septembre 2024

Lundi 26.08.2024 midi	Mardi 27.08.2024 midi	Mercredi 28.08.2024 midi	Jeudi 29.08.2024 midi	Vendredi 30.08.2024 midi	Samedi 31.08.2024 midi	Dimanche 01.09.2024 midi
<p>Minestrone*</p> <p>Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote, pommes de terre rôties et salade verte</p> <p>Crème renversée aux deux chocolats</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, eblysotto et duo de carottes glacées</p> <p>Parfait glacé au Grand Marnier</p>	<p>Velouté au céleri</p> <p>Filet de dorade (GR), sauce au citron infusée à la livèche, riz sauvage et bettes à tondre étuvées</p> <p>Tiramisu à la pêche</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce parisienne, pommes rissolées et fenouil braisé</p> <p>Mousse à la passion</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Le rösti vaudois au gruyère AOP et aux lardons, salade de haricots verts</p> <p>Tarte vaudoise à la crème</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Mini chipolatas grillées (CH), jus au thym, cornettes à l'huile d'olive, petits légumes glacés</p> <p>Crème à la pêche</p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) rôti, jus aux herbes, frites vaudoises et tomate au four</p> <p>Coupe de glace*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tomme de la Venoge, panée aux fines herbes, salade iceberg et maïs</p> <p>Yogourt à l'abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate farcie au thon (FAO27), macédoine de légumes *</p> <p>Crème à la pistache*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf parfait aux petits légumes et pommes de terre vapeur</p> <p>Ananas rôti au sucre de canne</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon au jambon de dinde (CH), taboulé oriental à la menthe et salade verte</p> <p>Blanc-manger à l'amande amère*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Café complet : fromages, charcuteries, confitures et brioche</p> <p>Séré à l'abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef froid (CH), mayonnaise* aux herbes, salade de riz, julienne de salade</p> <p>Compote de fraises à la menthe</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Beignets soufflés au fromage, salade et verte crudités</p> <p>«Œuf au lait caramélisé»</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°36

Du 2 au 8 septembre 2024

Lundi 02.09.2024 midi	Mardi 03.09.2024 midi	Mercredi 04.09.2024 midi	Jeudi 05.09.2024 midi	Vendredi 06.09.2024 midi	Samedi 07.09.2024 midi	Dimanche 08.09.2024 midi
Consommé de bœuf* Célestine Tranche panée de porc (CH), sauce* tartare*, pommes rissolées et courgettes au thym Duo de glace	Potage aux légumes de saison Sauté de bœuf (CH) marengo, polenta et artichauts braisés Mousse à la cerise	Velouté aux fines herbes Ragoût de poulet (CH) à la provençale, gnocchis au beurre et ratatouille maison Gâteau tres leches	Soupe de courge Filet de truite (CH), sauce au Noilly Prat, écrasé de pommes de terre à l'aneth et brocolis vapeur Cake au chocolat	Soupe de tomates Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus aux herbes, potée de sarrasin et haricots beurre Coupe de glace*	Crème de carottes au curry Ragoût de porc à la moutarde (CH), riz basmati et petits pois glacés Crème à la mangue*	Potage cultivateur Sauté de lapin (HU) à l'estragon, spätzli et jardinière de légumes Parfait glacé mocca
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Gratin de pâtes du chalet, jambon de dinde, courge et éclats de marrons Salade de fruits	Potage du jour Omelette aux légumes sautés et salade de betteraves Crème à la pistache	Potage du jour Croûte aux champignons de Paris Crème de yogourt à la pomme	Potage du jour Feuilleté à la viande et salade mêlée Pot à la vanille	Potage du jour Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre et salade de carottes Blanc battu aux fruits	Potage du jour Raviolis tomate* & mozzarella* et salade verte Blanc-manger à l'amande amère*	Potage du jour Mini-rouleaux de printemps*, sauce aigre-doux* et salade de légumes thaïs* Compote de fruits*

« 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°37

Du 9 au 15 septembre 2024

Lundi 09.09.2024 midi	Mardi 10.09.2024 midi	Mercredi 11.09.2024 midi	Jeudi 12.09.2024 midi	Vendredi 13.09.2024 midi	Samedi 14.09.2024 midi	Dimanche 15.09.2024 midi
Crème de volaille Ragoût de poulet (FR) au cidre, écrasé de pommes de terre et carottes rôties Génoisé au rhum	Velouté au chou-fleur Dos de cabillaud (FAO27), coulis de tomates, riz aux épices et compoté de poireaux Flan au caramel	Velouté de légumes de saison Saucisson vaudois (CH), moutarde, potée de lentilles et brocolis vapeur Salade de fruits	Potage de légumes Bœuf bourguignon (CH), sauce vin rouge, pommes duchesse* et légumes glacés Glace mocca	Velouté de tomates au basilic Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, fusili au beurre, petits pois et carottes Pana cotta à la framboise	Potage aux légumes Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, linguine et courge à la vapeur Flan à la pistache	Soupe à l'oignon Lard rôti à la vanille (CH), jus de cuisson, sarrasin aux fines herbes et haricots verts Pomme au four
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Tomme panée, salade coleslaw et batavia Pêche à la vanille	Potage du jour Omelette aux fines herbes et salade mexicaine* Pastèque	Potage du jour Fettuccine maison à la julienne de légumes, sauce au parmesan et brunoise de jambon (CH) Yogourt à la myrtille	Potage du jour Beignets au fromage et salade composée Poire pochée au sirop	Potage du jour Endives gratinées au jambon (CH) et salade de carottes Cake aux pommes, crème anglaise	Potage du jour Café complet, confitures, fromages brioche et assortiment de charcuteries (CH) Mousse aux fruits	Potage du jour Ramequins au fromage, salade batavia et crudités Salade de kiwis

« 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°38

Du 16 au 22 septembre 2024

Lundi 16.09.2024 midi	Mardi 17.09.2024 midi	Mercredi 18.09.2024 midi	Jeudi 19.09.2024 midi	Vendredi 20.09.2024 midi	Samedi 21.09.2024 midi	Dimanche 22.09.2024 midi
<p>Velouté à la courge</p> <p>Epaule de porc rôtie (CH), jus au citron, caserecce et tomate provençale</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Crème de panais</p> <p>Emincé de canard à l'orange (HO), spätzli et chou rouge braisé</p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p>Soupe au maïs</p> <p>Saucisse aux choux (CH) et papet vaudois</p> <p>Glace caramel</p>	<p>Consommé aux petits légumes</p> <p>Risotto aux crevettes (VN) et salade de betteraves</p> <p>Sorbet orange sanguine</p>	<p>Minestrone</p> <p>Blanquette de veau (CH), écrasé de pommes de terre à la ciboulette, jus de cuisson et carottes vichy</p> <p>Chou farci à la crème</p>	<p>Bouillon Célestine</p> <p>Tartiflette savoyarde, lardons (CH) et reblochon Salade batavia</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon et croûtons à l'ail</p> <p>Rôti de porc (CH), jus au thym, gratin dauphinois et champignons sautés en persillade</p> <p>Crème brûlée</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés aux fines herbes et fromage frais, salade de crudités</p> <p>Crème à la pistache</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Linguine au pesto rosso maison, copeaux de parmesan et salade de légumes cuits</p> <p>Séré à la fraise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pommes de terre au cottage cheese et rillettes de truite fumée (DK), salade de crudités</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fagottini* farcis au jambon cru, sauce à la crème aux fines herbes et saladine de tomates</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne* (CH) et salade coleslaw</p> <p>Ananas rôti</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH) et salade de légumes</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Saucisson vaudois poché et lentilles aux petits légumes</p> <p>Yogourt à la vanille</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°39

Du 23 au 29 septembre 2024

Lundi 23.09.2024 midi	Mardi 24.09.2024 midi	Mercredi 25.09.2024 midi	Jeudi 26.09.2024 midi	Vendredi 27.09.2024 midi	Samedi 28.09.2024 midi	Dimanche 29.09.2024 midi
Crèmeux de carottes au cumin	Crème de courge	Potage de légumes d'automne	Crème de cerfeuil	Potage au chou-fleur	Velouté aux pois jaunes	Potage au céleri
Cassoulet de haricots blancs, saucisse de vienne, saucisson vaudois et lard fumé (CH)	Civet de chevreuil aux aïelles (UE), spätzli maison et chou rouge braisé	Blanquette de dinde (FR) à l'estragon, fettuccine et brocolis à l'huile de noix	Filet de truite poché (CH), sauce au vin blanc, riz au curcuma et fenouil rôti	Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, fusilli au beurre et dés de courge rôtie	Emincé de canard aux feuilles de citronnier, chou japonais étuvé et purée de patates douces	Saucisson vaudois (CH), sauce moutarde, pommes de terre rôties et haricots verts
Sorbet prune	Vermicelles aux marrons et meringue maison	Strudel aux pommes et crème anglaise	Bavarois aux fruits	Fruits frais au sirop	Mousse aux fruits	Glace au café
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Vol-au-vent (CH) et salade de rampon	Mousse de jambon et salade de pommes de terre	Salade de pâtes campagnarde, cervelas et gruyère	Tortilla aux légumes et salade de batavia	Terrine de chasse (CH)*, confiture d'aïelles et salade coleslaw	Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre tièdes et salade panachée	Rissole aux légumes(CH) et salade russe
Mandarine au sirop	Crème de yogourt à la pomme	Pêche à la vanille	Brownies	Flan mocca	Poire pochée	Ananas à la menthe

« 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 »

