



# Menu de la semaine n°49

## Du 4 au 10 décembre 2023

| Lundi 04.12.2023<br>midi  | Mardi 05.12.2023<br>midi   | Mercredi 06.12.2023<br>midi  | Jeudi 07.12.2023<br>midi   | Vendredi 08.12.2023<br>midi   | Samedi 09.12.2023<br>midi   | Dimanche 10.12.2023<br>midi   |
|---|--|--|--|---|---|---|
| <p><b>Velouté de courgettes et fromage frais</b></p> <p><b>Choucroute* garnie, (jarret, cou de porc et viennes) (CH) Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Pomme au four et crème anglaise</b></p> | <p><b>Minestrone</b></p> <p><b>Blanquette de dinde (CH), crème et champignons*, nouillettes au beurre, artichauts* braisés en persillade</b></p> <p><b>Crème à la pistache</b></p> | <p><b>Potage Choisy à la laitue</b></p> <p><b>Saucisse de veau, (CH) sauce moutarde à l'ancienne, galette de roestis*, haricots beurre en persillade</b></p> <p><b>Ile flottante</b></p> | <p><b>Velouté de potimarron</b></p> <p><b>Suprême de poulet jaune (FR), sauce normande aux pommes et cidre, riz pilaf, rosettes de brocolis</b></p> <p><b>Clafoutis aux fruits</b></p> | <p><b>Crèmeux à l'oseille</b></p> <p><b>Filet de lieu noir rôti au four (FAO27), beurre meunière aux câpres et citron, écrasé de pommes de terre au yaourt et à l'aneth, fenouil braisé en persillade</b></p> <p><b>Bavarois coco et coulis à la mangue</b></p> | <p><b>Soupe de pois jaunes</b></p> <p><b>Tartiflette au reblochon savoyard, lardons (CH), salade verte et carottes râpées</b></p> <p><b>Panna cotta et son coulis</b></p> | <p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Lasagnes* au saumon (NO), salade rouge et crudités</b></p> <p><b>Baba* au rhum</b></p>                              |
| soir  | soir   | soir   | soir   | soir  | soir  | soir  |
| <p><b>Potage du jour</b><br/><b>Tomate farcie à la chair à saucisse (CH), gnocchis* sautés au beurre</b></p> <p><b>Salade de bananes aux fruits de la passion</b></p>                             | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Œufs brouillés à l'huile de truffe et ciboulette, salade de lentilles aux petits légumes</b></p> <p><b>Séré au coulis</b></p>                   | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Vol-au-vent, salade et crudités</b></p> <p><b>Flan moka</b></p>   | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Beignet de Vinzel sur toast, salade d'endives aux pommes granny et julienne de jambon de dinde (CH)</b></p> <p><b>Salade d'ananas</b></p>           | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Souper vaudois, assortiment de charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre vapeur et salade</b></p> <p><b>Crème dessert au chocolat</b></p>   | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Croissant au jambon* (CH), salade de rampon, carottes râpées</b></p> <p><b>Cake à l'orange</b></p>                                     | <p><b>Potage du jour</b></p> <p><b>Rouleaux de printemps*, sauce aigre-douce*, salade, crudités à la thaïlandaise</b></p> <p><b>Litchis et kiwis*</b></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°50

## Du 11 au 17 décembre 2023

| Lundi 11.12.2023<br>midi   | Mardi 12.12.2023<br>midi  | Mercredi 13.12.2023<br>midi  | Jeudi 14.12.2023<br>midi  | Vendredi 15.12.2023<br>midi  | Samedi 16.12.2023<br>midi  | Dimanche 17.12.2023<br>midi   |
|--|---|--|---|--|--|---|
| <b>Velouté Dubarry</b><br><br><b>Boulettes de bœuf*</b><br>(CH), sauce napolitaine*,<br>spaghettis et courgettes braisées<br>au thym<br><br><b>Tiramisu à la liqueur<br/>                     de café</b>                                      | <b>Crème de volaille* au<br/>                     curry doux</b><br><br><b>Emincé de haut de<br/>                     cuisse de poulet (CH),<br/>                     sauce teriyaki, riz<br/>                     cantonais et chou<br/>                     chinois braisé</b><br><br><b>Parfait glacé coco</b> | <b>Crèmeux de cerfeuil</b><br><br><b>Filet de truite rôti<br/>                     (CH), sauce au Noilly<br/>                     Prat pommes vapeur<br/>                     persillées, chou<br/>                     romanesco glacé</b><br><br><b>Crème au praliné</b> | <b>Potage de lentilles</b><br><br><b>Bœuf braisé (CH)<br/>                     façon grand-mère,<br/>                     gratin dauphinois et<br/>                     bâtonnets de légumes</b><br><br><b>Flan cacao</b> | <b>Minestrone</b><br><br><b>Tagliatelles à la<br/>                     carbonara, lardons<br/>                     (CH) et Grana Padano,<br/>                     salade verte et<br/>                     crudités</b><br><br><b>Tarte alsacienne et<br/>                     crème anglaise</b>      | <b>Velouté de courge aux<br/>                     éclats de marrons</b><br><br><b>Saucisse aux choux<br/>                     (CH), papet vaudois</b><br><br><b>Crème brûlée au<br/>                     Grand Marnier</b> | <b>Bouillon de veau aux<br/>                     petits légumes taillés</b><br><br><b>Blanquette de veau aux<br/>                     champignons de Paris<br/>                     (CH), riz, carottes</b><br><br><b>Duo de glace et sorbet</b>                    |
| soir   | soir  | soir   | soir  | soir   | soir   | soir  |
| <b>Potage du jour</b><br><br><b>Omelette* sauce au<br/>                     Cantadou, lollo verte<br/>                     aux graines et<br/>                     crudités</b><br><br><b>Mousse au pain<br/>                     d'épices</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Souper vaudois,<br/>                     assortiment de<br/>                     charcuteries (CH) et<br/>                     fromages, pommes de<br/>                     terre vapeur et salade</b><br><br><b>Blanc battu au coulis</b>  | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Risotto à la betterave<br/>                     rouge, champignons<br/>                     des bois en persillade,<br/>                     salade verte et maïs</b><br><br><b>Compote de pommes<br/>                     et cannelle</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Buffet finger food<br/>                     festif, pièces salées et<br/>                     sucrées</b>   | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Pommes de terre<br/>                     farcies au cottage<br/>                     cheese et saumon<br/>                     fumé (NO), salade de<br/>                     carottes et jeunes<br/>                     pousses</b><br><br><b>Bavarois à l'orange</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Ramequin au fromage<br/>                     Salade verte et<br/>                     crudités</b><br><br><b>Cake aux carottes</b>   | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Gratin de chou- fleur<br/>                     béchamel et mozzarella,<br/>                     salade de rampon<br/>                     mimosa et betterave</b><br><br><b>Blanc-manger et son<br/>                     coulis</b> |

« 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°51

## Du 18 au 24 décembre 2023

| Lundi 18.12.2023<br>midi   | Mardi 19.12.2023<br>midi  | Mercredi 20.12.2023<br>midi   | Jeudi 21.12.2023<br>midi  | Vendredi 22.12.2023<br>midi  | Samedi 23.12.2023<br>midi  | Dimanche 24.12.2023<br>midi  |
|--|---|---|---|--|--|--|
| <p><b>Velouté de panais</b></p> <p>Rôti de porc aux abricots* (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées en persillade, haricots verts</p> <p>Cake marbré</p> | <p><b>Crème de volaille</b></p> <p>Ragoût de dinde, sauce à la moutarde de Meaux (FR), polenta crémeuse, jardinière de légumes glacés</p> <p>Riz au lait à l'ancienne</p> | <p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Blanquette de poisson (FAO27), sauce bisque de crustacés, pommes de terre vapeur, épinards braisés au beurre</p> <p>Clafoutis aux cerises noires</p> | <p><b>Minestrone</b></p> <p>Osso bucco de porc gremolata (CH), pennette au beurre, rosettes de brocolis</p> <p>Tiramisu</p> | <p><b>Potage cultivateur aux légumes taillés</b></p> <p>Emincé de bœuf à la stroganoff CH), roestis*, courgettes rôties au thym</p> <p>Tarte vaudoise à la crème</p> | <p><b>Bouillon de volaille* et vermicelles</b></p> <p>Tartiflette savoyarde, lardons (CH), salade verte et carottes râpées</p> <p>Gâteau de Savoie et crème anglaise au café</p> | <p><b>Velouté aux poireaux et pommes de terre</b></p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce au oignons confits, pommes de terre frites vaudoises*, duo de carottes glacées</p> <p>Mousse au chocolat</p> |
| <b>soir</b>  | <b>soir</b>   | <b>soir</b>   | <b>soir</b>   | <b>soir</b>  | <b>soir</b>  | <b>soir</b>  |
| <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Feuilleté épinards* ricotta, salade iceberg et mesclun de crudités</p> <p>Blanc battu aux fruits exotiques</p>                     | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Gratin de cornettes au jambon (CH), salade coleslaw</p> <p>Crème vanillée</p>   | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Bouchée à la reine (CH)*, salade mêlée</p> <p>Salade de fruits frais</p>  | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Croissant au jambon*, salade de pain de sucre et crudités</p> <p>Gâteau aux noisettes</p>   | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Rouleaux de printemps*, sauce aigre-douce*, salade asiatique</p> <p>Ananas au sirop</p>  | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Souper vaudois, assortiment de charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre vapeur et salade</p> <p>Bircher</p>                                | <p><b>Potage du jour</b></p> <p>Risotto crémeux à la truffe et champignons en persillade, salade verte et crudités</p> <p>Crumble aux 4 épices et poires</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°52

## Du 25 au 31 décembre 2023

| Lundi 25.12.2023<br>midi   | Mardi 26.12.2023<br>midi   | Mercredi 27.12.2023<br>midi  | Jeudi 28.12.2023<br>midi  | Vendredi 29.12.2023<br>midi  | Samedi 30.12.2023<br>midi  | Dimanche 31.12.2023<br>midi  |
|--|--|--|---|--|--|--|
| <b>Pâté en croûte Richelieu du Palais (CH) au foie gras*</b><br><br><b>Suprême de chapon (CH), sauce aux bolets, pommes de terre darphin, dés de courge rôtis au miel et romarin</b><br><br><b>Bûche de Noël</b> | <b>Velouté de panais aux éclats de noix</b><br><br><b>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices (US)*, beurre blanc, mousseline de pommes de terre, fondu de poireaux</b><br><br><b>Crème brûlée à l'orange</b> | <b>Bouillon miso et pousses de soja</b><br><br><b>Emincé de bœuf (CH) à la citronnelle et coriandre, riz basmati, wok de légumes d'Asie</b><br><br><b>Glace exotique</b>         | <b>Consommé de bœuf</b><br><br><b>Saucisse aux choux (CH), papet vaudois</b><br><br><b>Carac au chocolat</b>      | <b>Crème de brocolis</b><br><br><b>Rôti haché de veau (CH), sauce au romarin, pomme purée mousseline, duo de haricots</b><br><br><b>Tarte aux pommes</b> | <b>Crème de panais</b><br><br><b>Joue de bœuf braisé (CH), sauce au vieux vin, riz pilaf et chou rouge étuvé</b><br><br><b>Crème renversée au caramel</b>  | <b>Soupe à l'oignon et croûtons à l'ail</b><br><br><b>Cou de porc (CH), jus au thym, pommes duchesse, champignons d'automne en persillade</b><br><br><b>Clafoutis aux mirabelles</b>   |
| soir   | soir   | soir   | soir  | soir   | soir   | soir   |
| <b>Potage du jour</b><br><br><b>Café complet, assortiment de fromages, confitures, pain, beurre et bircher</b><br><br><b>Duo de raisin</b>   | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Croque-monsieur au jambon (CH), béchamel et gruyère, salade verte et maïs</b><br><br><b>Compote de pommes à la cannelle et crumble</b>   | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Tortellinis tricolores, ricotta épinards*</b><br><b>Crème au basilic et Grana Padano</b><br><b>Salade de carottes râpées</b><br><br><b>Poire</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Ramequin au fromage, salade verte et crudités</b><br><br><b>Cake aux carottes</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Omelette aux herbes, sauce au brie, salade verte et maïs</b><br><br><b>Blanc battu aux éclats de framboises</b>          | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Beignet soufflé au fromage et son coulis de tomates, salade verte, crudités et œuf mimosa</b><br><br><b>Mousse abricot</b> | <b>Potage du jour</b><br><br><b>Fagottinis al tartufo, sauce crème de parmesan, champignons des bois, salade pommée et carottes râpées</b><br><br><b>Blanc battu au sirop d'érable</b> |

« 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 »

