



Menu de la semaine n°31

Du 29 juillet au 4 août 2024

Lundi 29.07.2024 midi	Mardi 30.07.2024 midi	Mercredi 31.07.2024 midi	Jeudi 01.08.2024 midi	Vendredi 02.08.2024 midi	Samedi 03.08.2024 midi	Dimanche 04.08.2024 midi
<p>Velouté de tomates au basilic*</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis* et poivrons</p> <p>Duo de melons</p>	<p>Potage de chou-fleur</p> <p>Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre et courgettes</p> <p>Chou au pralin*</p>	<p>Soupe aux oignons</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois et haricots verts</p> <p>Fraises, meringue*, crème de la Gruyère</p>	<p>Consommé Célestine*</p> <p>Filet de plie (IS), sauce aux crustacés*, pommes de terre vapeur et fenouil</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Minestrone*</p> <p>Piccata de dinde (CH), sauce tomate*, spaghettis et côtes de bettes</p> <p>Tiramisu*</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Rôti de veau (CH), jus à l'ail et romarin, orgeotto, brocolis</p> <p>Coupe de glace*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tomme vaudoise panée, salade et coleslaw</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne à la napolitaine*, dés de jambon de dinde (CH), salade batavia et maïs*</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vol-au-vent* (CH) et julienne de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH), fromages et brioche*</p> <p>Bircher</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef (CH), mayonnaise aux herbes*, salade de risotto et salade verte</p> <p>Yogourt moka*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla de pommes de terre et oignons, crudités</p> <p>Gâteau aux cerises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH) et salade de carottes</p> <p>Abricots pochés</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°32

Du 5 au 11 août 2024

Lundi 05.08.2024 midi	Mardi 06.08.2024 midi	Mercredi 07.08.2024 midi	Jeudi 08.08.2024 midi	Vendredi 09.08.2024 midi	Samedi 10.08.2024 midi	Dimanche 11.08.2024 midi
Consommé Célestine* Rôti de dinde froid (FR), sauce au thon, salade de pâtes et ses crudités Mousse aux fruits d'été*	Crème de carottes au curry doux Filet de cabillaud poché (FAO27), sauce vinaigrette à la tomate, pommes de terre persillées, laitues braisées Panna cotta, coulis de fruits rouges	Minestrone Sauté de bœuf au romarin (CH), riz aux oignons, poivrons grillés Tarte* à la crème	Velouté de chou-fleur aux éclats de noisettes Rôti de cou de porc (CH), jus au thym, gnocchi à la romaine, courgettes au four Sorbet abricot*	Crème de poireaux au pesto rouge Emincé de poulet (CH) aux champignons de Paris, tagliatelles à l'huile d'olive, légumes glacés Far breton aux pruneaux	Potage aux pois verts et lardons Lasagnes aux légumes grillés* et salade de lentilles Nectarines pochées au sirop à la cannelle	Soupe à l'oignon Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts à la sarriette Meringue et crème double
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Œuf parfait florentine, galette de rösti*, sauce Mornay Crème caramel	Potage du jour Tomme panée, salade coleslaw, feuilles de lollo Pêche à la vanille	Potage du jour Tomate farcie au thon (FAO27), macédoine de légumes Salade de fruits	Potage du jour Tartine tchèque : moutarde, jambon de dinde (CH), concombre, chou-pomme, oignons tiges Melon au sirop	Potage du jour Souper vaudois, charcuteries et fromages (CH), pommes de terre, salade de carottes Blanc battu aux fruits*	Potage du jour Tortilla espagnole et salade verte Blanc-manger à l'amande amère*	Potage du jour Terrine de campagne* (CH), salade de riz aux petits légumes Cake à la cerise

« 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°33

Du 12 au 18 août 2024

Lundi 12.08.2024 midi	Mardi 13.08.2024 midi	Mercredi 14.08.2024 midi	Jeudi 15.08.2024 midi	Vendredi 16.08.2024 midi	Samedi 17.08.2024 midi	Dimanche 18.08.2024 midi
Crème de carottes au cerfeuil Penne à la carbonara (CH), grana padano et salade verte Mousse au chocolat	Velouté de brocolis Roastbeef froid (CH), sauce tartare*, salade de pommes de terre et saladine du moment Melon à la menthe	Crème de champignons Haut de cuisse de poulet (CH), rôti sauce BBQ maison, riz basmati et chou chinois au sésame Sorbet à la mangue*	Consommé aux croûtons et fines herbes Filet de merlu, sauce au vin blanc, grenailles rôties, poireau étuvé Cubes de pastèque	Velouté de poivrons Ragoût de lapin (H) à la moutarde, polenta crémeuse et courgettes sautées Tiramisu traditionnel	Crème de chou-pomme Mini chipolatas grillées (CH), sauce moutarde, pommes tessinoises et brocolis à la vapeur aux amandes Génoisé « au rhum »	Crème de chou-fleur Suprême de poulet jaune (CH), sauce au cidre pommes de terre rôties aux herbes et fenouil braisé Tarte au citron
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Le Croque Venoge, sauce béchamel, jambon blanc (CH) gratiné au gruyère, salade verte au maïs Crème de yogourt à la pomme	Potage du jour Raviolis farcis aux légumes, sauce crème au grana padano, salade verte Blanc battu au sirop d'érable	Potage du jour Pastrami* (CH), salade de céleri waldorf, mesclun de salade Gâteau aux carottes, coulis de poires à la verveine	Potage du jour Cocktail de crevettes* (NO) à l'avocat salade panachée Pain perdu et sa crème anglaise	Potage du jour Frittata aux légumes, coulis de tomates Nectarines au sirop infusé au poivre rose	Potage du jour Tomates et mozzarella au basilic façon croustini pain à l'ail grillé Bircher	Potage du jour Mini-rouleaux de printemps, sauce aigre-douce*, salade de légumes thais* Pomme au four

« 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°34

Du 19 au 25 août 2024

Lundi 19.08.2024 midi	Mardi 20.08.2024 midi	Mercredi 21.08.2024 midi	Jeudi 22.08.2024 midi	Vendredi 23.08.2024 midi	Samedi 24.08.2024 midi	Dimanche 25.08.2024 midi
<p>Potage aux petits pois</p> <p>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, tagliatelles au beurre et épinards à la vapeur</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Bouillon* aux vermicelles</p> <p>Pavé de saumon (NO), sauce à l'oseille, pommes de terre fondantes et purée de céleri</p> <p>Cake aux pommes</p>	<p>Crème de persil</p> <p>Lasagnes gratinées (CH)* et salade de crudités</p> <p>Coupe de glace et sorbet*</p>	<p>Velouté au chou vert</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, gnocchi* et sautés, ratatouille</p> <p>Mousse à l'abricot</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Tortellini aux champignons*, sauce aurore et salade mesclun</p> <p>Crumble aux nectarines</p>	<p>Crème d'artichaut</p> <p>Ragoût de porc (CH) à la canadienne, potée de lentilles, carottes au miel</p> <p>Salade de fruits d'été</p>	<p>Velouté de carottes jaunes</p> <p>Blanquette de poulet (CH), riz pilaf et courgettes aux fines herbes</p> <p>Café glacé*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Pizza maison au feu de bois et salade de fenouil</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne (CH)*, légumes rôtis et pain aux graines</p> <p>Tarte aux cerises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto crémeux au safran et tomate, julienne de jambon de dinde (CH)</p> <p>Fraises pochées</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissants au jambon* (CH) et salade coleslaw</p> <p>Tartelette au citron</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre tièdes aux herbes du jardin</p> <p>Crème à la banane*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette* au dés de tomates, salade mexicaine*</p> <p>Pastèque</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon au jambon cru (CH)</p> <p>Semoule sucrée aux raisins</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°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 »

