



Menu de la semaine n° 26 du 27 juin au 3 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi
<p>Potage à la courge</p> <p>Emincé de bœuf (CH) au romarin, pâtes au beurre, petits pois à la française</p> <p>Cheesecake aux framboises</p>	<p>Velouté aux navets et éclats de noisette</p> <p>Chipolatas de porc grillées(CH), sauce moutarde, grenailles rôties, jardinière de légumes</p> <p>Mousse à la myrtille</p>	<p>Consommé aux herbes et croûtons</p> <p>Tajine de poulet (CH), pois chiches, légumes orientaux au bouillon</p> <p>Nectarine aux saveurs marocaines</p>	<p>Crème de chou-fleur et ciboulette</p> <p>Lasagne de bœuf (CH) al forno, salade de courgettes à l'italienne</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Soupe aux orties</p> <p>Roulade de carrelet (FAO27), beurre blanc à la coco et citronnelle, riz parfumé, légumes thaïs</p> <p>Coupe pastèque et litchis</p>	<p>Potage de pois jaunes au curry</p> <p>Aubergines à la parmigiana, galette de maïs aux olives</p> <p>Sorbet cassis</p>	<p>Crème d'asperges vertes</p> <p>Rôti de veau (CH), jus à l'ail et romarin, gratin dauphinois, laitue étuvée</p> <p>Meringue et fraises chantilly</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne (CH) garnie, crudités assorties</p> <p>Confit de pommes, sauce chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromages, pommes de terre tièdes, panaché de salades</p> <p>Compote d'abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche lorraine (CH), salade de légumes cuits</p> <p>Crème mocca</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe au jambon (CH), fromage et champignons, salade verte</p> <p>Kiwi au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef froid (CH), salade de pâtes et de haricots verts</p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tagliatelle au saumon (FAO27), sauce à l'aneth, salade mesclun</p> <p>Bavarois à la mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon et jambon cru (CH)</p> <p>Flan à la semoule, sirop grenadine</p>

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



Menu de la semaine n° 27

Du 4 au 10 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi
<p>Minestrone</p> <p>Dinde rôtie froide (CH), sauce tonnato, frites, salade verte</p> <p>Crème renversée aux deux chocolats</p>	<p>Potage aux légumes de saison</p> <p>Sauté de bœuf (CH) aux olives et poivrons, polenta, bettes étuvées</p> <p>Mousse à la fraise</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Rôti de porc (CH) aux abricots secs, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, haricots verts</p> <p>Glace à la pistache</p>	<p>Soupe aux choux</p> <p>Filet de truite (FR), sauce au Noilly Prat, riz sauvage, fenouil</p> <p>Trilogie de melon au sirop</p>	<p>Crème de persil au fromage frais</p> <p>Boulettes de bœuf (CH), sauce au citron, nouilles, jardinière de légumes</p> <p>Flan à la coco</p>	<p>Potage aux champignons</p> <p>Cannellonis aux légumes, salade de lentilles</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Soupe de tomate</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) rôti, jus aux herbes, grenailles à l'ail, tomate au four</p> <p>Coupe de glace</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Croûte aux champignons, salade mêlée et julienne de charcuterie</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne (CH) garnie, salade de pâtes, salade lollo</p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fagottini à la truffe, sauce au cerfeuil, salade de légumes</p> <p>Yaourt à la mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon (CH), salade de carottes</p> <p>Crème à la banane</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate et mozzarella, au basilic, bresaola (CH), toast à l'ail</p> <p>Pomme au four, sauce caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette au jambon de dinde (CH) et fromage, julienne de légumes</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre tièdes, salade verte</p> <p>Cocktail de pastèque et myrtilles</p>

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



Menu de la semaine n° 28

Du 11 au 17 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi
Crème de chou-fleur, éclats de noisettes Escalope de porc (CH) panée, sauce tartare, salade de pâtes et haricots verts Mousse au chocolat	Potage à l'oseille et à l'ail Filet d'aiglefin (FAO27), sauce vin blanc, purée de panais, laitue étuvée Crumble aux fruits d'été	Velouté de poivron Steak haché de veau (CH), sauce au cognac, polenta, brocolis Chou à la chantilly, coulis aux fruits rouges	Bouillon Célestine Rôti de poulet (CH) farci aux champignons, penne, courgettes sautées Glace à la noisette	Crème d'artichaut Emincé de bœuf (CH) stroganoff, gnocchis au beurre, carottes glacées Panna cotta aux fruits exotiques	Potage aux lentilles Parmigiana d'aubergines, coulis de tomates, salade coleslaw Salade de mangue à l'amande amère	Velouté de pommes de terre et poireaux Epaule d'agneau (IE) confite à l'ail, darphin aux olives, tomate provençale Parfait glacé à l'orange
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Tortellini au pesto, brisures de jambon (CH), salade panachée Gâteau aux griottes	Potage du jour Röstis montagnards, lardons (CH), raclette, oignons, salade de betteraves Yaourt aux myrtilles	Potage du jour Roastbeef froid (CH), mayonnaise aux herbes, salade de risotto, salade verte Compote de fraises à la menthe	Potage du jour Quiche au saumon (FAO 27) et épinards Salade de fruits	Potage du jour Assiette de fromages, pommes de terre vapeur, salade de légumes Tarte aux pommes	Potage du jour Feuilleté aux asperges, sauce safranée, salade pommée Séré à l'abricot	Potage du jour Croque-monsieur, jambon, fromage, béchamel, salade de maïs, concombre et tomate Pêche pochée

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



Menu de la semaine n° 29

Du 18 au 24 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi
<p>Potage aux carottes et cerfeuil</p> <p>Pavé de saumon (NO), sauce à l'aneth, pommes de terre rôties, céleri branche</p> <p>Flan à l'amande et coulis de fruits</p>	<p>Velouté de tomates</p> <p>Sauté de lapin (HU) à l'estragon, spätzlis safranés, courgettes</p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p>Consommé de bœuf aux herbes</p> <p>Bœuf (CH) bouilli, sauce ravigote, salade de pommes de terre, salade de haricots verts</p> <p>Parfait glacé mocca</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Jambon à l'os (CH), moutarde, gratin dauphinois, jardinière de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Crème de volaille au curry doux</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) au citron confit, boulghour à la coriandre, poivrons sautés</p> <p>Sorbet à la mangue</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Penne au pesto, roquette, tomates cherry, copeaux de parmesan</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Roastbeef (CH) froid, sauce tartare, frites, mesclun</p> <p>Chou à la crème</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Crêpes farcies à la bolognaise (CH) et petit légumes</p> <p>Pastèque au sirop et menthe</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin de pâtes aux légumes au vieux gruyère, salade verte</p> <p>Yaourt au miel et pomme</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Sérac au poivre, crudités assorties, salade de pois chiches</p> <p>Ananas à la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Trilogie de charcuteries (CH), antipasti de légumes, salade de riz</p> <p>Blanc battu à la pêche</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché sur julienne de légumes, sauce aux herbes, toast</p> <p>Melon</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate mozzarella au basilic, bresaola (IT) salade verte</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rissole au thon (VN) et épinards</p> <p>Salade de nectarines</p>

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



Menu de la semaine n° 30

Du 25 au 31 juillet 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi
<p>Soupe à la brunoise de légumes</p> <p>Suprême de poulet jaune, jus au cognac, polenta, tomate au four</p> <p>Feuilleté à la vanille</p>	<p>Velouté aux pois verts</p> <p>Tendron de veau (CH) braisé au thym, gnocchis, ratatouille</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Potage à la courgette et fromage frais</p> <p>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pomme mousseline, duo de carottes glacées</p> <p>Glace au miel</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), beurre maison, grenailles rissolées, fenouil</p> <p>Mousse à la passion</p>	<p>Velouté au céleri</p> <p>Filet de dorade (GR), sauce au citron et livèche, riz sauvage, bette à tondre étuvée</p> <p>Tiramisu à la pêche</p>	<p>Potage aux lentilles roses</p> <p>Lasagne de légumes, salade mesclun aux graines</p> <p>Crumble de pommes, sauce vanille</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Ballotine de lapin (FR) farcie à la figue et lard, jus au romarin, orgiotto, courgettes vertes et jaunes sautées</p> <p>Coupe de fraises et glace vanille</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Pâté en croûte (CH), pickles, salade panachée</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pâtes à la carbonara (CH), salade verte et quartiers de tomates</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage, salade de légumes</p> <p>Yaourt aux morceaux de framboise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon et jambon cru (CH), focaccia aux herbes</p> <p>Poire pochée à l'anis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre tièdes, salade de betterave</p> <p>Séré à la myrtille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes, concassé de tomates, salade à tondre</p> <p>Crème aux fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini rouleaux de printemps, sauce thaï, salade de légumes chinois</p> <p>Litchis</p>

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