Fondation EMS La Venoge

Menu de la semaine n°44 du 26 octobre au 1 novembre 2026

Lundi 26.10.	Mardi 27.10.	Mercredi 28.10.	Jeudi 29.10.	Vendredi 30.10.	Samedi 31.10.	Dimanche 01.11.
Velouté de courge (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre, riz complet, duo de carottes (1,3,7,9,12) Tartelette à la raisinée (vin cuit) (*) (1,3,7)	Potage aux poireaux (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au Noilly Prat, écrasé de patates douces, fenouil (1,5,7,12) Glace stracciatella (*) (7)	Bouillon Célestine (*) (1,3,7,9) Suprême de poulet jaune (CH), jus aux herbes, gratin dauphinois, haricots verts secs (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH), salade verte (1,3,7,9,12) Tarte aux poires (1,3,7,8)	Soupe à l'oignon (1,7,9) Civet de cerf (AUT), spätzlis, chou rouge, poire au vin (1,3,7,9,12) Meringue, mousse aux marrons(*) et crème double (3,7,8,12)	Velouté de pois chiches (1,7,9) Sauté de poulet (CH) au citron, pommes de terre grenaille, jardinière de légumes (1,7,9,12) Île flottante (3,7)	Crème de céleri (1,7,9) Filet de sandre (NO), sauce à la livèche, risotto de céréales au citron, épinards (1,4,7,9,12) Flan au Nutella (1,3,7,8)
Compotée de fraises, mousse mascarpone (7)	Latte cotta à l'amande amère et myrtille (7,8)	Cake à la banane (1,3,7)	Mandarines (-)	Financier aux noisettes et raisins (1,3,7,8)	Assortiment de quartiers de fruits (-)	Salade de fruits exotiques (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Quiche aux courgettes et gruyère, salade mêlée (1,3,7) Séré aux pommes râpées et sirop d'érable (7)	Crème de millet (1,7,9) Omelette (*) au fromage, blé crémeux aux légumes (1,3,7,9,12) Abricots pochés (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain de seigle, salade de betteraves (1,7) Bircher (1,7,8)	Potage aux légumes (1,7,9) Rouleaux de printemps et samossas, sauce sweet chili (*), salade de légumes thaï aux cacahuètes (1,3,5,6,8,9,11) Yogourt à la mangue (7)	Potage aux céréales (1,7,9) Vienne de volaille (CH), moutarde, potée de lentilles aux légumes, salade lollo (1,9,10,12) Ananas (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Aspic aux œufs, charcuteries (CH) et cornichons, salade de pâtes, salade verte (1,3,9,10) Pomme au four, caramel au beurre salé (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Raviolis aux légumes (*), sauce tomate, salade et crudités (1,3,7,9) Mousse à la framboise (3,7)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »

Fondation EMS La Venoge

Menu de la semaine n°45 du 2 novembre au 8 novembre 2026

Lundi 02.11.	Mardi 03.11.	Mercredi 04.11.	Jeudi 05.11	Vendredi 06.11.	Samedi 07.11.	Dimanche 08.11.
Potage aux carottes (1,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois (7,9,12) Glace au yogourt et fruits rouges (*) (1,3,7)	Velouté de chou-fleur (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH), jus au miel, blé pilaf, haricots verts (1,7,9,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Crème de persil (1,7,9) Pavé de saumon (NO), sauce au safran, riz complet, épinards (1,4,7,9,12) Mousse au chocolat (3,7)	Velouté de panais (1,7,9) Goulache de bœuf (CH) aux oignons et paprika, purée de pommes de terre, poivrons (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage de brocoli (1,7,9) Gnocchis (*), sauce au bleu, noix, salade d'endives (1,3,7,8,9,12) Parfait glacé moka (3,7)	Crème de maïs (1,7,9) Filet de colin (NO), sauce aux câpres, pommes de terre grenaille, fenouil (1,4,7,12) Entremets au fruit de la passion (1,3,7)	Velouté de courge butternut (1,7,9) Gigot d'agneau (NZ), sauce à l'ail, tagliatelles, jardinière de légumes (1,7,9,12) Cheesecake aux spéculoos (1,3,7,8)
Banane au séré et copeaux de chocolat (7)	Cake à l'amande amère (1,3,7,8)	Mangue, crème de coco au mascarpone (7)	Muffin aux myrtilles (1,3,7)	Salade d'oranges (-)	Yogourt aux fruits rouges (7)	Salade de fruits exotiques (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Œuf poché aux légumes, rösti (3,7,9) Mandarine (*) (-)	Potage aux flageolets (1,7,9) Vacherin Mont-d'Or, pommes de terre vapeur, crudités (7,9) Ananas au caramel (-)	Potage aux céréales (1,7,9) Saucisson (CH) en brioche aux graines de moutarde, salade de céleri (1,3,7,9,10) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Quiche à la courge et à l'emmental, salade lollo (1,3,7) Crème Ovomaltine (*) (1,3,7)	Potage aux lentilles (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, salade de betterave (1,3,7,8,11) Banane flambée (12)	Potage aux légumes (1,7,9) Risotto à la livèche, sauce aux champignons des bois, crudités (1,7,9,12) Clafoutis aux pruneaux (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Mini chipolatas (CH), gratin de chou-fleur, salade verte (1,7) Poire à la vanille (-)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »

Menu de la semaine n°46 du 9 novembre au 15 novembre 2026

Lundi 09.11.	Mardi 10.11.	Mercredi 11.11.	Jeudi 12.11.	Vendredi 13.11.	Samedi 14.11.	Dimanche 15.11.
Potage de chou-rave (1,7,9) Blanquette de dinde (CH) à la coco, riz parfumé, légumes asiatiques (1,6,7,8,9,11) Sorbet mangue (*) (-)	Bouillon aux pâtes (1,3,9) Civet de cerf (AUT), spätzlis, chou rouge, poire pochée (1,3,7,9,12) Coupe de vermicelles, meringue (*) et crème double (3,7,8,12)	Potage aux pois verts (1,7,9) Choucroute garnie, jambon, lard, vienne, saucisson (CH), pommes vapeur (9,10,12) Flan au caramel (3,7)	Potage à la courge (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH), salade verte(1,7,9) Glace au chocolat (*) (1,3,7)	Crème d'asperges vertes (1,7,9) Dos de cabillaud (NO) beurre blanc aux agrumes, risotto, romanesco (1,4,7,9,12) Tarte à la courge (1,3,7)	Crème de panais (1,7,9) Haut de cuisse de poulet grillé (CH), sauce barbecue (*), casarecce, carottes (1,7,9) Parfait glacé au citron (3,7)	Potage à l'artichaut (1,7,9) Joue de bœuf braisé (CH) sauce au vin rouge, pomme mousseline, navets glacés (1,7,9,12) Crème brûlée à la raisinée (3,7)
Yogourt abricot (*)(7)	Mandarines (-)	Gâteau à la carotte (1,3,7,8)	Cake au citron (1,3,7)	Cookies et bananes (1,3,7)	Dés de poires et pain d'épices (1,3,7)	Crème vanille et crumble chocolat (1,3,7)
Velouté au millet (1,7,9) Terrine de chasse de la boucherie Montandon, confiture d'airelles, pain brioché, crudités (1,3,7,9,10,12) Compote de coing (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Gratin de poissons (NO), petits légumes, salade panachée (1,2,4,7,9,12) Yogourt aux myrtilles (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Omelette (*), riz, légumes grillés à la tomate (3,7,9,12) Fraises pochées (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Quiche aux oignons et fromage, salade de rampon (1,3,7) Salade d'ananas à la vanille (-)	Crème de millet (1,7,9) Canapé à la mousse de jambon, œuf et cornichons en gelée, salade batavia (1,3,7,9,10) Crème dessert aux fruits (*) (3,7,12)	Potage aux légumes (1,7,9) Galette de céréales aux légumes, sauce fromagère, salade panachée (1,3,7) Confit de pommes (-)	Potage de lentilles (1,7,9) Chakchouka (légumes grillés à la tomate et œuf), salade de carottes (3,7) Banane au sirop (-)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »

Menu de la semaine n°47 du 16 au 22 novembre 2026

Lundi 16.11.	Mardi 17.11.	Mercredi 18.11.	Jeudi 19.11.	Vendredi 20.11.	Samedi 21.11.	Dimanche 22.11.
Crème de carottes au cumin (1,7,9) Epaule de veau (CH) confite, jus à la sauge, boulgour, chou frisé étuvé (1,9,10,12) Crème renversée au caramel (3,7)	Potage aux pommes de terre (1,7,9) Jambon à l'os et vienne (CH), moutarde, potée de lentilles, julienne de légumes (9,10,12) Crumble de poires aux noix (1,7,8)	Crème de céleri et persil (1,7,9) Saucisse à rôtir de cerf (AUT), sauce aux airelles, spätzlis, choux de Bruxelles, marrons caramélisés Glace crème de la Gruyère (*) (1,3,7)	Velouté de cerfeuil (1,7,9) Filet de truite (FR), sauce au vin blanc, riz pilaf, épinards (1,4,7,12) Savarin (*) aux fruits et crème chantilly (1,3,7)	Bouillon Célestine (*) (1,3,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois Tarte aux pommes (1,3,7)	Potage aux pois verts (1,7,9) Lapin (H) à la moutarde, polenta bramata, fenouil (1,7,9,10,12) Forêt-Noire (1,3,7,12)	Crème d'asperges (1,7,9) Pavé de saumon (NO), sauce à l'aneth, risotto, brocolis (1,4,7,12) Parfait glacé coco (3,7)
Financier citron et morceaux de raisins (1,3,7)	Cake (1,3,7,8)	Raisins (-)	Yogourt à l'abricot (7)	Cookies à l'avoine et fruits secs (1,3,7,8)	Ananas (-)	Salade de fruits (-)
Potage aux céréales (1,7,9) Endives au jambon (CH) gratinées au gruyère, salade de maïs (*) (1,7) Salade de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (*) de quorn et champignons, salade verte Mandarines (*) (-)	Potage aux pois jaunes (1,7,9) Vacherin Mont-d''Or, pommes de terre vapeur, salade de betterave (7) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Tomate farcie à la viande de bœuf (CH), blé aux légumes (1,7,9) Salade de bananes au rhum (12)	Potage aux légumes (1,7,9) Aspic aux œufs durs, jambon de dinde (CH) et cornichons, salade russe (3,9,10) Séré aux mûres (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne à la crème de pesto rouge, salade verte (1,3,7,8,9) Abricots pochés (-)	Potage aux céréales (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, crudités Yogourt moka (7)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »

Fondation EMS La Venoge

Menu de la semaine n°48 du 23 au 29 novembre 2026

Lundi 23.11.	Mardi 24.11.	Mercredi 25.11.	Jeudi 26.11.	Vendredi 27.11.	Samedi 28.11.	Dimanche 29.11.
Crème de courge (1,7,9) Blanquette de veau (CH) riz pilaf, courgettes grillées (1,7,9,12) Mousse au chocolat (3,7)	Potage de chou-fleur (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au citron et aneth, pommes de terre vapeur, romanesco (1,4,7,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Consommé et julienne de crêpes (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH), sauce au cognac, purée de pommes de terre, haricots verts (1,7,9,12) Clafoutis à la rhubarbe (1,3,7)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Spaghettis, sauce bolognaise (CH) , salade verte et maïs (1,3,7,9,12) Tarte aux pommes (1,3,7)	Potage au panais (1,7,9) Blanquette de la mer (AT), sauce aux crustacés, riz noir, laitues braisées (1,2,4,7,9,14) Salade de fruits (-)	Crème de pois jaunes (1,7,9) Emincé de canard (FR) jus au romarin et miel, pommes de terre grenaille, carottes rôties (1,7,9,12) Île flottante, crème anglaise (3,7)	Potage bâlois (1,7,9) Civet de cerf (AUT) spätzlis, chou de Bruxelles, airelles, marrons au caramel (1,3,7,9,12) Sorbet poire (*) (1,3,7)
Latte cotta à la framboise (7)	Blanc battu et mandarines (-)	Financier citron et dés de poires (1.3.7)	Oranges (-)	Rocher coco et dés de mangue (1,3)	Séré aux pommes râpées (7)	Semoule aux fruits (1)
Potage aux légumes (1,7,9) Ramequin au fromage (*), salade de crudités (1,3,7,12) Compote de fruits (-)	Potage aux céréales (1,7,9) Omelette aux herbes (*) sauce tomate, lentilles aux petits légumes (3,7,12) Prunes pochées aux épices (-)	Potage de légumes (1,7,9) Roulade de jambon (CH) à la salade russes, salade lollo (3,7,9,10) Bircher aux raisins secs (1,7)	Potage de légumes (1,7,9) Orgeotto au safran et ciboulette, petits dés de tofu fumé, salade panachée (1,3,6,7,12) Yogourt aux myrtilles (7)	Crème de tapioca (1,7,9) Saucisse de vienne en cage, moutarde, salade coleslaw (1,3,7,9,10) Mousse aux fruits rouges (3,7)	Crème de poireaux (1,7,9) Pâté en croûte de chez Montandon (CH), salade de céleri, légumes au vinaigre (1,3,7,9,10) Ananas caramélisé au rhum (12)	Crème de légumes (1,7,9) Raviolis méditerranéens (*), sauce au fromage, salade de betterave (1,3,9) Banane au citron vert (-)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »

Fondation EMS La Venoge

Menu de la semaine n°49 du 30 novembre au 6 décembre 2026

Lundi 30.11.	Mardi 01.12.	Mercredi 02.12.	Jeudi 03.12.	Vendredi 04.12.	Samedi 05.12.	Dimanche 06.12.
Crème de cerfeuil (1,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois (1,9,10,12) Carac au chocolat (*)(1,3,7)	Crème de volaille au lait de coco Suprême de poulet rôti (CH) sauce cajun, galette de semoule, navets glacés (1,3,7,9,12) Parfait glacé à la pistache (3,7)	Potage de chou blanc (1,7,9) Crevettes (VT) sauce au curry vert, riz jasmin à la citronnelle pak-choï (1,2,4,7,9,12) Mousse mangue et fruit de la passion (3,7)	Potage de petits pois (1,7,9) Joue de bœuf (CH) sauce au vin rouge, pommes de terre mousseline, carottes (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Crème de courgettes (1,7,9) Gratin de pâtes à la courge, salade verte (1,3,7,9) Glace au yogourt et fraise (*) (3,7)	Crème d'orge (1,7,9) Fish and chips, beignets de colin (NO), sauce tartare, frites (*), salade verte (1,3,4,7,10) Tiramisu (1,3,7,12)	Crème de persil (1,7,9) Navarin d'agneau (NZ) riz pilaf, jardinière de légumes (1,7,9,12) Coupe de glaces (*) (3,7)
Yogourt au miel et poires rapées (7)	Duo de raisins (-)	Crème vanille et morceaux d'orange (1,3,7)	Cake chocolat et coco (1,3,7)	Compote de prunes, chantilly au mascarpone (7)	Séré aux fruits rouges (7)	Salade d'oranges (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Œuf parfait, röstis au lardons (CH), épinards (3,7) Mandarine au sirop (*) (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Café complet, charcuteries (CH+IT) et fromages, brioche toastée (*), salade panachée (1,3,7) Ananas (-)	Potage au maïs (1,7,9) Croûte au fromage, cornichons et petits oignons, salade mêlée (1,3,7,10,12) Compote de pommes et coings (-)	Potages aux légumes (1,7,9) Quiche aux légumes et ricotta, salade de crudités (1,3,7) Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (*) (7)	Potage de haricots blancs (1,7,9) Risotto aux cornes d'abondance, salade de betterave (7,9,12) Kiwi au sirop (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Assiette de fromages, pommes de terre vapeur, salade lollo (7) Poires au vin rouge (12)	Potage de légumes (1,7,9) Penne sauce carbonara (CH), salade batavia (1,3,7,12) Yogourt abricot (*) (7)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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 »

« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »