



Menu de la semaine n°21

Du 22 au 28 mai 2023

Lundi 22.05.2023 midi	Mardi 23.05.2023 midi	Mercredi 24.05.2023 midi	Jeudi 25.05.2023 midi	Vendredi 26.05.2023 midi	Samedi 27.05.2023 midi	Dimanche 28.05.2023 midi
Crème à l'oseille Tranche de dinde (FR), sauce moutarde en grains, macaronis au beurre, aubergines sautées Crème brûlée à la pistache	Velouté de tomates Navarin d'agneau (IE), pommes de terre, petits pois*, carottes Salade de mangues au thé mentholé	Soupe aux orties Filet de bar (Turquie), risotto crémeux et brunoise de légumes, beurre blanc à la livèche Cheesecake, coulis de myrtilles*	Potage aux légumes Piccata de dinde (CH), coulis de tomates* à l'origan, spaghettis au beurre, courgettes grillées au thym et à l'ail Tarte fine, crème au mascarpone et fruits rouges	Potage Dubarry* Emincé de veau à la zurichoise (CH), röstis, haricots verts* Tarte de Zoug	Crème de lentilles corail au lait de coco Lasagnes de bœuf au four (CH), salade verte aux graines de courge Duo de glace*	Velouté d'asperges* Rôti de porc vaudois (CH), jus au romarin, pomme mousseline, ratatouille* Fraises, meringue et crème double
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Courgette farcie au bœuf (CH), jus au porto, gnocchi au beurre Compote aux pêches plates	Potage du jour Pâté en croustille (CH) garnie et assortiment de crudié Séré aux fruits	Potage du jour Gratin d'asperges*, julienne de jambon cru (CH) Poire pochée à la badiane	Potage du jour Agnolotti à l'ail des ours*, sauce à la crème, copeaux de parmesan, salade de carottes Salade de fruits	Potage du jour Souper vaudois, assortiment de charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre en persillade Flan aux griottes*	Potage du jour Saucisse de Vienne en cage (CH), moutarde, salade coleslaw Confit de pomme, coulis au caramel	Potage du jour Omelette aux fines herbes, épinards* Pain perdu et compote de pruneaux

« 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°22

Du 29 mai au 4 juin 2023



Lundi 29.05.2023 midi	Mardi 30.05.2023 midi	Mercredi 31.05.2023 midi	Jeudi 01.06.2023 midi	Vendredi 02.06.2023 midi	Samedi 03.06.2023 midi	Dimanche 04.06.2023 midi
<p>Velouté d'asperges blanches*, viande des Grisons</p> <p>Rôti de veau (CH) à basse température, jus corsé au romarin, gratin dauphinois, blettes étuvées*</p> <p>Gâteau de Pentecôte Colombier</p>	<p>Soupe paysanne aux légumes taillés</p> <p>Sauté de poulet au saté (CH), riz parfumé, légumes thaïs</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Crème de panais à la noisette</p> <p>Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce aux oignons, pomme mousseline, haricots verts*</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage aux légumes verts</p> <p>Dos de julienne (FAO27), sauce au Noilly Prat, écrasé de pommes de terre au yaourt et aneth, épinards* à l'ail doux</p> <p>Parfait glacé à la pêche*</p>	<p>Velouté au maïs</p> <p>Bœuf braisé (CH) au pinot noir, galette de blé, laitues étuvées*</p> <p>Melon au sirop et menthe fraîche</p>	<p>Velouté aux pois jaunes</p> <p>Risotto crémeux aux asperges, salade verte et crudités</p> <p>Duo de sorbet aux fruits de saison*</p>	<p>Crème de chou-fleur*</p> <p>Jambon à la borne au miel et à l'orange (CH), pommes de terre grenailles rissolées, fenouil étuvé</p> <p>Tiramisu aux fraises et spéculoos*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade panachée</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Beignet soufflé au fromage, coulis de tomates, salade verte mimosa</p> <p>Abricots pochés à la vanille*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Œufs brouillés à l'huile de truffe, salade verte et crudités</p> <p>Compote de cerises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin de cornettes à la tomate et mozzarella, salade pommée</p> <p>Fraises chantilly</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Café complet, assortiment de fromages, jambon de dinde (CH), confiture, beurre, brioche</p> <p>Salade de bananes aux fruits exotique</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef* froid (CH), sauce tartare, salade de lentilles, carottes râpées</p> <p>Compote de pruneaux</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini rouleaux de printemps, sauce aigre-doux*, salade de légumes chinois</p> <p>Duo de mangue et dattes</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°23

Du 5 au 11 juin 2023

Lundi 05.06.2023 midi	Mardi 06.06.2023 midi	Mercredi 07.06.2023 midi	Jeudi 08.06.2023 midi	Vendredi 09.06.2023 midi	Samedi 10.06.2023 midi	Dimanche 11.06.2023 midi
<p>Velouté d'asperges* vertes à la mexicaine</p> <p>Sauté de bœuf à la mexicaine (CH), riz aux oignons, poivrons</p> <p>Gâteau « Tres Leches »</p>	<p>Minestrone*</p> <p>Emincé de poulet (CH) aux champignons*, tagliatelles, asperges vertes*</p> <p>Far breton aux pruneaux</p>	<p>Crèmeux à l'oseille</p> <p>Fricassée de poisson de roche, sauce crustacés (Méditerranée), pommes de terre nature en persillade et rosettes de brocolis*</p> <p>Panna cotta, coulis de fruits rouges*</p>	<p>Consommé Célestine*</p> <p>Cou de porc rôti (CH), jus au thym, gnocchis à la romaine aux olives, tomate au four</p> <p>Duo de sorbet*</p>	<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Rôti haché de veau (CH), jus au citron, pommes mousseline, courgettes grillées</p> <p>Mousse à l'Ovomaltine</p>	<p>Potage aux pois</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés*, salade méditerranéenne, féta, concombre, olives</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Crème de carottes au curry doux</p> <p>Ragoût de lapin (HG) à la moutarde, polenta crémeuse au grana padano, duo de carottes glacées</p> <p>Parfait glacé au nougat</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Œuf parfait florentine*, galette de röstis*, sauce Mornay</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme de la Venoge panée aux brisures de noix et cumin, salade iceberg et maïs*</p> <p>Crème de yaourt à l'abricot*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne, sauce pesto*, julienne de pancetta (IT), grana padano râpé, salade de crudités</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Omelette* aux herbes fraîches, sauce Cantadou, pommes de terre rissolées</p> <p>Pomme au four à la cannelle</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Café complet, assortiment de fromages, jambon de dinde (CH), confiture, beurre, brioche</p> <p>Salade de bananes aux fruits exotiques</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie grillé (CH), salade de pommes de terre et coleslaw</p> <p>Poire pochée à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux épinards et ricotta, salade mêlée</p> <p>Blanc battu à la mangue</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°24

Du 12 au 18 juin 2023

Lundi 12.06.2023 midi	Mardi 13.06.2023 midi	Mercredi 14.06.2023 midi	Jeudi 15.06.2023 midi	Vendredi 16.06.2023 midi	Samedi 17.06.2023 midi	Dimanche 18.06.2023 midi
<p>Soupe paysanne aux légumes taillés</p> <p>Langue de veau* (CH) sauce aux câpres, riz, bettes à tondre étuvées</p> <p>Beignet aux pommes, crème anglaise</p>	<p>Velouté de céleri</p> <p>Schublig grillé (CH), moutarde, salade de pommes de terre, salade mesclun</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage Brighton à la carotte et cheddar</p> <p>Fish and chips*, sauce tartare*, salade verte</p> <p>Pudding, crème anglaise</p>	<p>Crème de courgettes et fromage frais</p> <p>Paleron de bœuf (CH), sauce vigneronne, pommes mousseline, jardinière de légumes en persillade</p> <p>Choux à la crème de pistache</p>	<p>Soupe aux oignons et petits croûtons</p> <p>Escalope de haut de cuisse de poulet pané (CH), sauce tomate*, spirales aux olives, romanesco*</p> <p>Salade d'ananas au rhum</p>	<p>Velouté aux lentilles roses et lait de coco</p> <p>Cannellonis aux légumes*, salade verte panachée</p> <p>Napolitain glacé et son coulis</p>	<p>Potage au chou-fleur*</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce au porto, gratin dauphinois, haricots secs braisés*</p> <p>Tiramisu</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla espagnole aux pommes de terre et oignons, salade verte et crudités</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortellinis tricolores*, ricotta épinards*, crème au pesto*, grana padano, salade verte et crudités</p> <p>Compote d'abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vol-au-vent*, salade de betteraves</p> <p>Crumble de pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Risotto aux petits légumes*, salade verte, tomate au basilic</p> <p>Mousse moka*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, fromages, charcuteries (CH), pommes de terre, salade</p> <p>Blanc battu à la banane</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade verte et crudités</p> <p>Bavarois framboise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate et mozzarella au basilic, taboulé</p> <p>Riz au lait, ganache au chocolat</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°25

Du 19 au 25 juin 2023

Lundi 19.06.2023 midi	Mardi 20.06.2023 midi	Mercredi 21.06.2023 midi	Jeudi 22.06.2023 midi	Vendredi 23.06.2023 midi	Samedi 24.06.2023 midi	Dimanche 25.06.2023 midi
<p>Potage aux pois blancs</p> <p>Roastbeef froid* (CH), sauce tartare*, salade de pommes de terre et légumes cuits</p> <p>Melon de Cavailon à la menthe</p>	<p>Consommé aux dés de légumes et vermicelles</p> <p>Emincé de poulet (CH) au curry massaman, nouilles de riz, chou chinois et shiitakés au soja</p> <p>Glace à la noix de coco*</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Milanaise de porc pané* (CH), sauce tartare*, cornettes au beurre, ratatouille*</p> <p>Crème brûlée à la pistache</p>	<p>Velouté au cerfeuil</p> <p>Ballotine de poisson (FAO27), sauce bisque de crustacés*, riz basmati, brunoise de légumes d'antan en persillade</p> <p>Gâteau au chocolat, crème anglaise</p>	<p>Potage québécois</p> <p>Jambon à l'os (CH) laqué au sirop d'érable canadien, pommes de terre rissolées et duo de haricots*</p> <p>Beignet queue de castor</p>	<p>Crème de brocolis*</p> <p>Tortellinis aux légumes*, sauce à la crème et basilic, copeaux de grana padano, roquette</p> <p>Tarte alsacienne aux pommes</p>	<p>Potage de légumes de saison</p> <p>Assortiment de mini chipolatas, sauce barbecue, pommes de terre grenaille rôties, bettes à tondre braisées*</p> <p>Panna cotta au coulis d'abricots*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Röstis* montagnards gratinés aux lardons (CH) et oignons, salade batavia</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto rosso*, salade charcutière</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cocktail de crevettes* (NO), avocat, salade de riz, mesclun</p> <p>Compote de raisins</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté aux asperges*, béchamel au safran, julienne de jambon cru</p> <p>Salade de bananes aux fruits de la passion*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, assortiment de charcuteries et fromages (CH), salade de pommes de terre tiède aux herbes et salade verte</p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes*, salade de julienne de légumes</p> <p>Fruits de saison au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate farcie au thon, salade de pâtes à la méditerranéenne</p> <p>Compote de pêches</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°26

Du 26 juin au 2 juillet 2023

Lundi 26.06.2023 midi	Mardi 27.06.2023 midi	Mercredi 28.06.2023 midi	Jeudi 29.06.2023 midi	Vendredi 30.06.2023 midi	Samedi 01.07.2023 midi	Dimanche 02.07.2023 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 noisettes</p> <p>Saucisse à rôtir de porc grillée (CH), sauce moutarde, pommes de terre grenaille rôties, jardinière de légumes</p> <p>Mousse aux myrtilles*</p>	<p>Soupe aux orties</p> <p>Tagliatelles au saumon (FAO27) et brunoise de légumes, sauce à l'aneth, salade mesclun</p> <p>Bavarois à la mangue</p>	<p>Consommé aux herbes et croûtons</p> <p>Tajine de poulet (CH) à la marocaine, pommes de terre, légumes orientaux au bouillon</p> <p>Nectarine aux saveurs marocaines</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Pojarski* de veau (CH), sauce à l'échalote, riz, haricots verts*</p> <p>Salade de melon</p>	<p>Crème de chou-fleur* et ciboulette</p> <p>Lasagnes de bœuf* (CH) al forno, salade de courgettes à l'italienne</p> <p>Clafoutis aux cerises*</p>	<p>Crème d'asperges vertes*</p> <p>Rôti de veau (CH), jus à l'ail et romarin, gratin dauphinois, laitues étuvées*</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>Pomme au four, crème anglaise, cannelle</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette* aux herbes fraîches, sauce Cantadou, pommes de terre rissolées</p> <p>Crème moka</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromages, pommes de terre tièdes, panaché de salade</p> <p>Compote d'abricots*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux petits légumes, salade verte, concombre et féta</p> <p>Sorbet cassis*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croque-monsieur au jambon (CH), béchamel, gratiné au vieux gruyère, salade verte mimosa</p> <p>Crème de yaourt aux éclats de framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Saucisse de vienne en cage (CH), moutarde, salade coleslaw</p> <p>Confit de pommes, coulis au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini rouleaux de printemps, sauce aigre-doux, salade de légumes chinois*</p> <p>Duo de mangues et dattes</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 »

