

Menu de la semaine n° 44
du 26 octobre au 01 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de céréales</p> <p>Saucisse de porc à rôtir (CH) Confit d'oignons Pommes de terre lyonnaise Haricots beurrés Salade selon souhait</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Gratin de poissons (FAO27) Riz créole Epinards en branches étuvées Salade selon souhait</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH), sauce ravigote Pommes de terre nature Carotte, chou frisé, poireau Salade selon souhait</p> <p>Blanc-manger au coulis de myrtilles</p>	<p>Crème de volaille au curry</p> <p>Boulettes d'agneau (AUS/NZ/IE/CH), jus épice Boulghour piquant Tajine de légumes aux abricots (Phéné) Salade selon souhait</p> <p>Mousse Caotina</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Fricassée de poulet à l'anis (CH) Fusilli au beurre Choux de bruxelles Salade selon souhait</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage purée de pois verts</p> <p>Risotto aux champignons Salade batavia-trévisé et julienne de tofu fumé</p> <p>Glace amarena (Artisan Glacier-Gervasi)</p>	<p>Crème mousseline au parmesan</p> <p>Epaule de veau glacée (CH) Pommes de terre Duchesse Poêlée de légumes grillés Salade selon souhait</p> <p>Crème catalane</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Ravioli farcie à la courge et à l'orange, sauce crème Grana padano râpé Salade de fenouil au curry</p> <p>Blanc battu à la goyave</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf au plat Rösti Salade America</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tartiflette (CH) Salade mêlée</p> <p>Salade de pommes aux fruits de la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de faisan aux raisins (AT) Assortiment de crudités</p> <p>Tarte à la courge chantilly</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux légumes Salade de saison mimosa</p> <p>Salade de kiwi</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini tomme vaudoise panée Salade russe et lollo</p> <p>Salade de pamplemousse</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Endives au jambon (CH) gratinées Salade jardinière</p> <p>Compote de pêche Melba</p>



Menu de la semaine n° 45 du 02 au 08 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème allemande</p> <p>Emincé de boeuf à la citronnelle et coriandre (CH)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Poêlée de légumes asiatique</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Panna cotta au coulis de mûres</p>	<p>Potage bonne-femme</p> <p>Piccata de dinde à la milanaise (HU/FR), coulis de tomate</p> <p>Spaghetti au beurre</p> <p>Bettes à tondre étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Bavarois à l'orange sanguine</p>	<p>Bouillon aux fines herbes</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet Vaudois</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Poire pochée aux épices</p>	<p>Crème de riz</p> <p>Civet de chevreuil</p> <p>Mirza (AT)</p> <p>Gnocchi aux bolets</p> <p>Choux rouges braisés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Filet de limande poché (FAO27) sauce aneth</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade d'agrumes</p>	<p>Potage purée de pois verts</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards gratiné, sauce aurore</p> <p>Sauce crème tomatée</p> <p>Salade de saison</p> <p>Pomme au four caramélisée</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Suprême de poulet jaune (FR), Sauce au cidre</p> <p>Pommes de terre fondantes</p> <p>Fagot de haricots verts</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Tiramisu</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux oignons</p> <p>Salade mêlée et dés de fromage d'Appenzell</p> <p>Salade de litchi et papaye</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pommes de terre farcies au cottage cheese et saumon fumé (NO)</p> <p>Salade de carottes et jeunes pousses aux graines de courges</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pastrami (CH)</p> <p>Salade de pain de sucre et maïs</p> <p>Strudel aux pommes, crème vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Raviolis à l'épeautre et potiron pochés, sauce crème</p> <p>Grana Padano râpé</p> <p>Salade de rampon et julienne de jambon cru (CH)</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois</p> <p>Choix de fromages et de charcuteries (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade verte</p> <p>Blanc battu à la pêche de vigne</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette nature</p> <p>Ecrasée de patates douces</p> <p>Julienne de courgette</p> <p>Crème pistache</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe farcie ratatouille et tofu fumé, sauce pesto</p> <p>Salade lollo rouge</p> <p>Salade d'ananas</p>



Menu de la semaine n° 46 du 09 au 15 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage purée de légumes</p> <p>Sauté de lapin à la moutarde (EU)</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Feuilles d'épinards</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de cerises noires</p>	<p>Consommé mille fanti</p> <p>Saucisse de veau (CH), jus lié</p> <p>Pommes de terre mousseline</p> <p>Dés de carottes étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse Toblerone</p>	<p>Crème de millet</p> <p>Filet de truite (CH) meunière, Sauce au citron</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Paupiette de bœuf braisée (CH)</p> <p>Tagliatelles vertes</p> <p>Radis à la bière en bâtonnets étuvés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Séré aux myrtilles</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Ragoût de poulet au curry Madras (CH)</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Chou chinois sauté au shi-také</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Savarin aux fruits frais</p>	<p>Potage purée de haricots blancs</p> <p>Aubergines à la parmiggiana</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Clémentine</p>	<p>Crème de champignons</p> <p>Jambon à l'os braisé (CH)</p> <p>Sauce madère</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Julienne de laitue étuvée</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Glace pain d'épices (Artisan Glacier)</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Spaghetti au pesto Grana Padano râpé</p> <p>Salade de rampon mimosa</p> <p>Blanc manger au coulis de fruits rouges</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Salade panachée et julienne de dinde fumée (EU)</p> <p>Raisin</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Risotto aux cèpes</p> <p>Salade de julienne de betterave rouge crue</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Tomme de la Venoge panée</p> <p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Cervelas au four (CH), moutarde</p> <p>Pommes de terre lyonnaise</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Crème yaourt au café</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Galette caprésée</p> <p>Pomme de terre au four, crème acidulée à la ciboulette</p> <p>Poireaux étuvée</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Bresaola (CH)</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Gâteau aux carottes, crème anglaise à la cannelle</p>



Menu de la semaine n° 47 du 16 au 22 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de volaille</p> <p>Filet de St.-Pierre au four (FA071)</p> <p>Sauce crustacés</p> <p>Pomme persillée</p> <p>Paysanne de légumes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Petit pot pistache</p>	<p>Bouillon ciboulette</p> <p>Choucroute garnie (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage parisienne Avec légumes taillés</p> <p>Ragoût de bœuf Bourguignon (CH)</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Fenouil braisé à la brunoise de légumes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Potage purée de brocoli</p> <p>Poulet rôti au romarin (CH), jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Panais en dés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Minestrone</p> <p>Steak haché d'agneau (CH), Beurre maitre d'hôtel</p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Dés de courgettes sautés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème Diplomate</p>	<p>Crème de lentilles brunes</p> <p>Raviolis « Bio » ricotta et vinaigre balsamique poché, beurre fondu à la sauge</p> <p>Salade mêlée, billes de mozzarella et pignons de pin</p> <p>Salade d'oranges à la marocaine</p>	<p>Crème d'ortie</p> <p>Emincé de veau Zürichoise (CH)</p> <p>Galettes de pommes de terre</p> <p>Côtes de bettes tomatées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Tarte Tatin, sauce vanille</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Penne à la napolitaine</p> <p>Grana padano râpé</p> <p>Salade mêlée et julienne de tofu fumé</p> <p>Salade de kiwis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe farcie poireau-gruyère</p> <p>Salade Tzatziki et trévis</p> <p>Crème au cidre doux</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de chevreuil (CH)</p> <p>Chutney de raisin et oignons rouges</p> <p>Salade Waldorf</p> <p>Tarte à la courge</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Endives au jambon gratinées (CH)</p> <p>Salade verte et pois-chiches</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois</p> <p>Choix de fromages et de charcuteries (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché florentine sur toast</p> <p>Mousse Nougat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux artichauts</p> <p>Salade de rampon et julienne de viande séchée (CH)</p> <p>Séré aux fruits frais</p>



Menu de la semaine n° 48 du 23 au 29 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème de cerfeuil	Potage fermière Avec légumes taillés	Crème de riz au lait de coco	Potage Léopold Avec semoule et julienne de laitue	Bouillon de bœuf	Potage purée aux pois jaunes	Velouté de potimarron
Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois Salade selon souhait	Aiguillette de colin panée (FAO 61/67) (Bolay) sauce tartare allégée Orgetto Dés de courge étuvés Salade selon souhait	Poitrine de dinde rôtie, sauce bigarade (FR) Gnocchi à la romaine Epinards en branches étuvés Salade selon souhait	Steak haché de veau (CH), beurre à l'ail Pommes de terre purée St-Germain Dés de céleri-pomme Salade selon souhait	Pot au feu (CH) vinaigrette Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet Salade selon souhait	Lasagne aux légumes Salade de rampon mimosa Salade selon souhait	Civet de cerf aux airelles (NZ) Spaetzli sautés Choux de Bruxelles Salade selon souhait
Salade d'ananas	Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices	Crème brûlée	Oreillons d'abricots pochés et son sorbet (Gervasi)	Ile flottante	Salade de banane au lait condensé	Vermicelles de marrons
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Spaghetti à la Puttanesca Grana Padano râpé Salade de laitue pommée et radis	Bouchée à la reine (CH) Salade Coleslaw et trévis	Œufs brouillés aux dés de tomates sur toast Paysanne de légumes	Quiche au fromage Salade mêlée aux graines de courges	Gratin de chou-fleur Salade de pain de sucre et dés de jambon de dinde (EU)	Fromage d'Italie (CH), sauce au porto Juliennes de pommes de terre et de légumes sautées	Tomme farcie aux noix Salade batavia- trévis
Flan chocolat	Blanc-manger au coulis de fruits de la passion	Salade de papaye	Séré aux baies des bois	Clémentines	Blanc battu à la mangue	Beignets de pommes, sauce à la cannelle