Fondation EMS La Venoge

# Menu de la semaine n°36

## Du 1er septembre au 7 septembre 2025

| Lundi 01.09.2025 | Mardi 02.09.2025 | Mercredi 03.09.2025 | Jeudi 04.09.2025 | Vendredi 05.09.2025 | Samedi 06.09.2025 | Dimanche 07.09.2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** |
| Consommé de bœuf Célestine (1.3.7) | Potage aux légumes de saison (9) | Velouté aux fines herbes (9) | Soupe de courge (-) | Soupe de tomates (-) | Crème de carottes au curry (8.9) | Potage cultivateur (9) |
| Cordon bleu (CH), sauce tartare, pommes rissolées, haricots verts à la sarriette (1.3.7.8) | Sauté de bœuf (CH) marengo, polenta, légumes grillés (1.7.8.9.12) | Ragoût de dinde (CH) à la provençale, gnocchis au beurre, poivrons sautés (1.8.12) | Curry de la mer, riz basmati, brocolis vapeur (1.4.6.7.8.9) | Tortellini épinards et ricotta au pesto rouge, salade mêlée (1.3.7.8) | Ragoût de porc à la moutarde (CH), riz créole, petits pois glacés (1.7.8.10.12) | Sauté de lapin (HU) à l'estragon, spätzlis, jardinière de légumes (1.3.7.8.9.12) |
| Beignets aux pommes (1.3.7.8) | Mousse aux fruits rouges (7.8) | Gâteau Tres Leches (1.3.7.8) | Cake aux noisettes (1.3.7.8) | Coupe de glace (3.7.8) | Crème à la mangue (1.3.7) | Parfait glacé moka (1.3.7) |
| **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 |
| Gratin de pâtes du chalet, jambon de dinde, courge, éclats de marrons (1.3.7.8) | Omelette aux fines herbes, sauce veloutée à l'ail, salade de betteraves (3.7) | Croûte aux champignons de Paris (1.7.8) | Rissole à la viande (CH), salade mêlée (1.3.7.10.12) | Café complet, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre, salade de carottes (1.7.8) | Crêpes aux champignons, salade verte (1.3.7.8.9) | Croquettes d'Ebly au légumes maison, sauce barbecue (1.3.7) |
| Salade de fruits (-) | Pruneaux pochés (-) | Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (1.3.7.8) | Pomme au four (-) | Blanc battu aux fruits (3) | Blanc-manger à l'amande amère (3.8) | Compote de fruits (8) |

*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°37

## Du 8 septembre au 14 septembre 2025

| Lundi 08.09.2025 Midi | Mardi 09.09.2025 Midi | Mercredi 10.09.2025 Midi | Jeudi 11.09.2025 Midi | Vendredi 12.09.2025 Midi | Samedi 13.09.2025 Midi | Dimanche 14.09.2025 Midi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Crème de volaille (9)<br><br>Papet vaudois (CH), saucisse aux choux, potée de poireaux et de pommes de terre (1.7.8.12)<br><br>Génoisé au rhum (1.3.7.8) | Velouté au chou-fleur (7)<br><br>Dos de cabillaud (FAO27), coulis de tomates, riz aux épices, fenouil braisé (1.4.8.)<br><br>Flan au caramel (1.3.7) | Soupe de courge (-)<br><br>Blanquette de veau (CH) à l'ancienne, purée mousseline, brocolis vapeur (1.7.9.12)<br><br>Salade de fruits (-) | Consommé aux petits légumes (9)<br><br>Risotto aux crevettes (VN), salade de betteraves (1.2.7.12)<br><br>Sorbet orange sanguine (-) | Velouté de tomates au basilic (9)<br><br>Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, fusilli au beurre, petits pois et carottes (1.3.7)<br><br>Pana cotta à la framboise (7.8) | Potage aux légumes (9)<br><br>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, linguine, courge à la vapeur (1.3.7.8)<br><br>Flan à la pistache (3.7.8) | Soupe aux oignons (-)<br><br>Rôti de porc (CH), jus de cuisson, riz créole aux fines herbes, haricots verts sautés (1.7.9.10.12)<br><br>Tartelette au chocolat (1.3.7.8) |
| **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** |
| Potage du jour<br><br>Tomme panée, salade coleslaw et batavia (1.3.7.8.9)<br><br>Pêche à la vanille (-) | Potage du jour<br><br>Tortilla aux petits légumes, salade verte (3)<br><br>Pastèque (-) | Potage du jour<br><br>Fettuccine à la julienne de légumes, sauce au parmesan, brunoise de jambon (CH) (1.3.7.8)<br><br>Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (1.3.7.8) | Potage du jour<br><br>Beignets au fromage, salade composée (1.3.7.9)<br><br>Poire pochée au sirop (-) | Potage du jour<br><br>Endives gratinées au jambon (CH), salade de carottes (7)<br><br>Cake aux pommes, crème anglaise (1.3.7.8) | Potage du jour<br><br>Café complet, confitures, fromages, brioche et assortiment de charcuteries (CH) (1.7.8)<br><br>Mousse aux fruits (-) | Potage du jour<br><br>Ramequin au fromage, salade batavia et crudités (1.3.7.12)<br><br>Salade de kiwis (-) |

*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°38

## Du 15 septembre au 21 septembre 2025

| Lundi 15.09.2025 Midi | Mardi 16.09.2025 Midi | Mercredi 17.09.2025 Midi | Jeudi 18.09.2025 Midi | Vendredi 19.09.2025 Midi | Samedi 20.09.2025 Midi | Dimanche 21.09.2025 Midi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Velouté à la courge (7.) | Crème de panais (7) | Soupe de pois chiches (7.9) | Potage de légumes (-) | Minestrone (9) | Bouillon Célestine (3.7) | Soupe aux oignons et croûtons à l'ail (7.8) |
| Epaule de porc rôtie (CH), jus à l'estragon, caserecce au beurre, sauté de légumes (1.3.7.8) | Emincé de canard à l'orange (HO), spätzlis, chou rouge braisé (1.3.7.9.12) | Gratin de poisson à la tomate, courge rôtie, pommes de terre vapeur (1.7.12) | Bœuf bourguignon (CH), sauce vin rouge, pommes dauphine, légumes glacés (1.3.7.8) | Blanquette de veau (CH), écrasé de riz pilaf, carottes vichy (1.7) | Tartiflette savoyarde, lardons (CH), reblochon, salade batavia (1.7.12) | Rôti de dinde (FR), jus au thym, gratin dauphinois, champignons sautés en persillade (1.7.8.12) |
| Clafoutis aux pommes (1.3.7.8) | Mousse aux marrons (1.7.8) | Glace caramel (1.3.8) | Poire au vin rouge (8.12) | Chou à la crème (1.3.7.8) | Cheesecake maison (1.7) | Gâteau aux pruneaux (1.3.7.8) |
| **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 |
| Œufs brouillés aux fines herbes et fromage frais, salade de crudités (3.7) | Linguine au pesto rouge maison, copeaux de parmesan, salade de légumes cuits (1.3.8) | Omelette aux fines herbes, sauce au cantadou, salade de crudités (3.7.8) | Fagottini farcis au jambon cru, sauce à la crème aux fines herbes, saladine de tomates (1.3.7.8.12) | Aspic au jambon (CH) et cornichons, salade verte (3.12) | Croissant au jambon (CH), salade de légumes (1.3.7.8.10) | Saucisson vaudois poché, lentilles aux petits légumes (1.7.10) |
| Crème à la pistache (1.3.7.8) | Séré à la banane (7) | Compote de fruits (-) | Cake au citron (1.3.7.8) | Ananas rôti (-) | Pêche au sirop (-) | Yogourt 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 »*

Fondation EMS La Venoge

# Menu de la semaine n°39

## Du 22 septembre au 28 septembre 2025

| Lundi 22.09.2025 | Mardi 23.09.2025 | Mercredi 24.09.2025 | Jeudi 25.09.2025 | Vendredi 26.09.2025 | Samedi 27.09.2025 | Dimanche 28.09.2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** | **Midi** |
| Crémeux de carottes au cumin (8)<br><br>Escalope de poulet panée (CH), sauce tartare*, betteraves rôties, pommes rissolées (1.3.7.8)<br><br>Sorbet prune (8) | Crème de courge (7)<br><br>Civet de chevreuil aux airelles (UE), spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.8.12)<br><br>Vermicelles aux marrons et meringue (1.3.7) | Potage de légumes d'automne (9)<br><br>Blanquette de dinde (FR) à l'estragon, fettucine maison et brocolis à l'huile de noix (1.3.7.8)<br>Strudel de pommes et crème anglaise (1.3.7.8) | Crème de cerfeuil (9)<br><br>Filet de truite poché (CH), sauce au vin blanc, riz au curcuma, fenouil rôti (1.4.7.8.12)<br><br>Bavarois aux fruits (1.7.8) | Potage au chou-fleur (9)<br><br>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, fusilli au beurre, dés de courge rôtie (1.3.7.8)<br><br>Forêt-noire (1.3.7.8) | Velouté aux pois jaunes (7)<br><br>Emincé de canard aux feuilles de citronnier, chou japonais étuvé, purée de patates douces (1.6.8.11.12.13)<br>Mousse aux fruits (7.8) | Potage au céleri (7.9)<br><br>Saucisson vaudois (CH), sauce moutarde, pommes de terre rôties, haricots verts à la sarriette (1.3.10)<br><br>Glace au café (3.7) |
| **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** |
| Potage du jour<br><br>Vol-au-vent (CH), salade de rampon (1.3.7.8)<br><br>Mandarine au sirop (-) | Potage du jour<br><br>Mousse de jambon, salade de pommes de terre (1.7.10.12)<br><br>Crème de yogourt à la pomme (7) | Potage du jour<br><br>Salade de pâtes campagnarde, cervelas, gruyère (1.3.7.10.12)<br><br>Pêche à la vanille (-) | Potage du jour<br><br>Tortilla aux légumes, salade de batavia (3.10.12)<br><br>Tarte à la courge (1.3.7) | Potage du jour<br><br>Terrine de chasse (CH) (*), confiture d'airelles, salade coleslaw (1.7.8)<br><br>Flan moka (3.7) | Potage du jour<br><br>Souper vaudois, charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre tièdes, salade panachée (1.8.7.12)<br>Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (7) | Potage du jour<br><br>Rissole aux légumes (CH), salade russe (1.3.7.9)<br><br>Ananas à la menthe (1) |

*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°40

# Du 29 septembre au 5 octobre 2025

| Lundi 29.09.2025<br>Midi | Mardi 30.09.2025<br>Midi | Mercredi 01.10.2025<br>Midi | Jeudi 02.10.2025<br>Midi | Vendredi 03.10.2025<br>Midi | Samedi 04.10.2025<br>Midi | Dimanche 05.10.2025<br>Midi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Velouté aux navets (-)<br><br>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine à l'origan (*), risotto safrané, raves sautées au thym (1.3.8.12)<br><br>Tiramisu (1.3.7.12) | Velouté de panais<br><br>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices (US) (*), beurre blanc, écrasé pommes de terre, fondue de poireaux (1.3.7.8.12)<br><br>Crème brûlée à la vanille (3.7) | Crème de courge (7.9)<br><br>Civet de cerf (EU), au vin rouge, spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.12)<br><br>Tarte tatin (1.7) | Soupe de pois chiches (7.9)<br><br>Tajine de bœuf (CH) aux légumes et citron confit, semoule de couscous (1.8.9)<br><br>Salade d'oranges et infusion à la menthe(-) | Bouillon de volaille alphabet (1.3)<br><br>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées, haricots verts (1.7.8)<br><br>Crumble aux pommes (1.3.7) | Crème de lentilles corail (7.9)<br><br>Gratin de pâtes du chalet au jambon de dinde, dés de courge, salade mêlée (1.3.7.10.12)<br><br>Tarte aux prunes (1.3.7.8) | Soupe aux oignons et croûtons (1.8.9)<br><br>Cou de porc (CH), jus au thym, pommes duchesse, sauté de champignons aux fines herbes (1.3.7.12)<br><br>Cake à la banane et crème anglaise (1.3.7) |
| **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** | **Soir** |
| Potage du jour<br><br>Ramequin au fromage, salade verte et crudités (1.3.7.8)<br><br>Salade de kiwis (-) | Potage du jour<br><br>Tortellini tricolores, ricotta épinards (*), crème au basilic et grana padano, salade de carottes râpées (1.3.7.8.10.12)<br><br>Poire au sirop (-) | Potage du jour<br><br>Omelette aux herbes et son coulis de tomates, salade verte et maïs (3.10.12)<br><br>Blanc battu aux éclats de noix (3.8) | Potage du jour<br><br>Gratin de pommes de terre paysan aux lardons et fines herbes, salade de verte (1.7)<br><br>Gâteau aux raisins (1.3.7.8) | Potage du jour<br><br>Café complet, assortiment de fromages, confitures, pains, beurre et bircher (1.7.8)<br><br>Pana cotta au chocolat (7) | Potage du jour<br><br>Mini rouleaux de printemps, sauce aigre-douce, salade de légumes thaïs (1.3.7.6.8.9.11)<br><br>Compote de fruits (-) | Potage du jour<br><br>Croque-monsieur maison, béchamel, jambon blanc (CH), gratiné au gruyère, salade verte et maïs (1.3.7)<br>Mousse à la banane (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 »*