



Menu de la semaine n° 34 du 23 au 29 août 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Bouillon aux pois frits</p> <p>Bœuf bouilli, vinaigrette à la tomate séchée (CH)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Panaché de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Crème d'oseille</p> <p>Filets de perches meunière (ES/RUS)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Dés de courgettes sautées</p> <p>Crème diplomate</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Emincé de canard à l'orange (HU)</p> <p>Pommes de terre duchesse</p> <p>Brocoli</p> <p>Sorbet abricot du Valais</p>	<p>Crème d'ortie</p> <p>Steak haché d'agneau (CH), sauce marchand de vin</p> <p>Cornettes à l'huile d'olive</p> <p>Laitue étuvée</p> <p>Dés de melon</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Paupiette de poulet farci Provençale (CH), jus lié</p> <p>Pommes de terre grenailles rissolées</p> <p>Côtes de bettes</p> <p>Pana cotta au coulis de myrtilles</p>	<p>Potage de lentilles vertes</p> <p>Risotto au mascarpone et artichauts</p> <p>Salade mêlée aux graines de courges et copeaux de parmesan</p> <p>Pruneaux</p>	<p>Crème de flocons d'avoine</p> <p>Epaule de veau glacée (CH), Jus au romarin</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Tomate grillée</p> <p>Glace rhum-raisin</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie (CH), sauce madère</p> <p>Gnocchi de maïs</p> <p>Ratatouille</p> <p>Séré à la pulpe de figues violettes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto</p> <p>Grana padano râpé</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Pastrami (CH)</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Clafouti aux cerises</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Salade grecque à la feta</p> <p>Flan de semoule, sirop de grenadine</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade de carotte</p> <p>Salade de nectarine</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Œuf poché florentine sur toast</p> <p>Sauce crème</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage du jour enrichi</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade batavia</p> <p>Compote de pêches plates</p>

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



Menu de la semaine n° 35 du 30 août au 05 septembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Crème de brocoli</p> <p>Jambon braisé, sauce madère (CH) Pomme de terre purée St.-Germain Bâtonnets de colraves</p> <p>Blanc-manger au coulis de mûres</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Tajine d'agneau (IE) Semoule de couscous Céleri-branches braisés</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage bonne-femme</p> <p>Emincé de bœuf aux aubergines et pois-chiches (CH) Tagliatelles au beurre</p> <p>Mousse au chocolat et filets d'orange</p>	<p>Potage garbure</p> <p>Filet d'Eglefin au four (FA027), Beurre blanc au citron vert Pommes de terre nature Duo de carottes vapeur</p> <p>Séré aux framboises</p>	<p>Bouillon aux fines herbes</p> <p>Steak haché de veau (CH), sauce moutarde en grains Quinoa Bettes à tondre étuvées</p> <p>Raisin</p>	<p>Potage purée de pois verts</p> <p>Cannelloni ricotta-épinards gratinés Salade de lentilles et trévisse</p> <p>Glace caramel beurre salé</p>	<p>Potage Mulligatawny</p> <p>Rôti de lapin farci aux pruneaux (FR) et son jus Pommes de terre Dauphines Haricots verts</p> <p>Chou à la crème</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe farcie au poireau et fromage de chèvre, sauce crème au cantadou Salade verte</p> <p>Tranche de melon Galia</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate monégasque (VN) Salade mêlée</p> <p>Far breton</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin de chou-fleur Salade batavia-trévisse et jambon de dinde (CH)</p> <p>Semoule de blé sucré aux raisins</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto rosso Brésaola (CH) Salade de jeunes pousses</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomme panée Salade iceberg et betterave rouge cuite</p> <p>Bavarois abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette nature Paysanne de légumes et de pommes de terre</p> <p>Salade de poire à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Saucisson vaudois brioché (CH), moutarde Salade de fenouil et maïs</p> <p>Banane au citron vert</p>

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



Menu de la semaine n° 36 du 06 septembre au 12 septembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
Crème aux flocons d'avoine Beignets de sandre (DE), sauce tartare allégée Pommes de terre persillées Feuilles d'épinards étuvées Crème de yaourt aux figes	Crème à l'oseille Langue de veau (CH), sauce allemande aux câpres Riz pilaf Jardinière de légumes Salade d'ananas à la menthe	Potage des grisons Ragoût de cuisse de poulet à la provençale (CH) Fusilli au beurre Rondelles de courgettes sautées à l'huile d'olive Pomme pochée au caramel	Bouillon julienne de légumes Steak haché de bœuf (CH), Sauce au romarin Pommes de terre purée Mélange de légumes grillés Crème catalane	Soupe aux légumes Rôti de dinde (FR) farci à l'échalote et son jus Quinoa crémeux Duo de carottes en dés Salade de kiwis	Potage purée aux pois jaunes Quiche forestière Salade feuille de chêne et julienne de tofu fumé Flan mocca	Crème de potiron Cou de porc vaudois (CH) au four, jus lié Pommes de terre boulangère Julienne de laitue étuvée Coupe Dijonnaise
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Ravioli ronds à l'épeautre farcies au potiron, sauce crème Grana Padano râpé Salade pain de sucre et julienne de jambon cru Salade de fruits	Potage du jour Terrine de campagne (CH) Salade Coleslaw et batavia Panna cotta au coulis d'abricots	Potage du jour Mini tomme vaudoise au four Salade de rampon Tarte aux pruneaux et crème d'amandes	Potage du jour Salade composée aux foies de volailles (CH) et croutons Raisin blanc	Potage du jour Souper vaudois Choix de fromages et charcuterie (CH) Pommes de terre nature Salade de saison Mousse aux fruits rouges	Potage du jour Rösti et œuf au plat Paysanne de légumes Compote de pêche plate	Potage du jour Roulade de jambon de dinde (CH) rémoulade Salade iceberg Croûte dorée, marmelade de poires

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



Menu de la semaine n° 37 du 13 septembre au 19 septembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage villageoise</p> <p>Paupiette de lapin aux légumes (FR), jus safrané aux tomates séchées</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Radis à bières en bâtonnets étuvés</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>	<p>Crème de courgettes</p> <p>Bœuf braisé (CH) au vin rouge</p> <p>Pommes de terre nouvelles rissolées</p> <p>Bette à tondre</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Consommé Célestine</p> <p>Boutefas poché (CH), moutarde</p> <p>Potée de lentilles vertes aux carottes</p> <p>Melon</p>	<p>Crème de volaille au curry</p> <p>Steak haché d'agneau (CH/EI), Beurre aux piments d'Espelette</p> <p>Blé « Ebly » façon risotto</p> <p>Haricots verts étuvés au beurre</p> <p>Crème pistache</p>	<p>Potage purée de légumes aux carottes</p> <p>Filet de truite pochée (CH), sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Piperade</p> <p>Blanc-manger, coulis de mûres</p>	<p>Potage purée de haricots cocos</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Glace amarena</p>	<p>Potage bâloise</p> <p>Filet de pintade, jus aux herbes de Provence (FR)</p> <p>Frites de patates douces</p> <p>Fenouil braisé</p> <p>Savarin au fruits</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux bolets et copeaux de parmesan</p> <p>Salade de julienne de courge crue et tomate</p> <p>Compote de mirabelle</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pizza maison Avec tomate, mozzarella, olives, champignons, jambon (CH)</p> <p>Salade lollo rosso</p> <p>Salade de banane aux fruits de la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tajine végétarienne Carottes, courgettes, pois chiche, petits pois</p> <p>Couscous</p> <p>Quatre-quatre aux pommes, crème anglaise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croûte au fromage</p> <p>Salade verte et mélange de graines</p> <p>Compote de mandarines</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Endives au jambon (CH) gratinées</p> <p>Houmous et mini pain pita</p> <p>Raisin rouge</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Paysanne de légumes et pommes de terre</p> <p>Dés de poires au sirop à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cervelas au four, moutarde</p> <p>Salade tiède de pommes de terre</p> <p>Salade batavia-trévis</p> <p>Crème de yaourt aux myrtilles</p>

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



Menu de la semaine n° 38 du 20 septembre au 26 septembre 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Velouté de courge</p> <p>Emincé de veau à la crème de romarin (CH)</p> <p>Nouillettes au beurre</p> <p>Demi tomate provençale</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage purée de fenouil</p> <p>Poitrine de dinde rôtie, sauce bigarade (FR)</p> <p>Boulghour piquant</p> <p>Choux de Bruxelles étuvés</p> <p>Crème diplomate</p>	<p>Potage Léopold</p> <p>Saucisse aux choux IGP (CH)</p> <p>Papet vaudois et pommes de terre</p> <p>Compote de pêche plate</p> <p>Compote de pêche plate</p>	<p>Minestrone</p> <p>Filet de maquereaux à l'escabèche (FAO27)</p> <p>Riz créole</p> <p>Laitue étuvée</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Crème de céréales</p> <p>Ragoût de bœuf bourguignon (CH)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage purée de lentilles rouges</p> <p>Risotto au citron et mascarpone</p> <p>Salade mesclun et pignons de pin dorés</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Poulet rôti, jus lié (CH)</p> <p>Pommes de terre Dauphine</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Tartelette à la raisiné</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Salade d'avocat et crevettes (NO)</p> <p>Salade pommée</p> <p>Tarte aux pruneaux et crème fouettée</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe farcie champignons-fromage, sauce crème</p> <p>Carottes étuvées</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Nouilles sauce au pesto</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Salade verte</p> <p>Mousse de mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomme de Gourze (chèvre)</p> <p>Salade frisée et crudités</p> <p>Beignets aux pommes, crème à la cannelle</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>Salade d'ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et oignons</p> <p>Paysanne de légumes</p> <p>Crème de yaourt à la goyave</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fromage d'Italie sauté (CH), jus lié</p> <p>Spätzli aux petits légumes</p> <p>Quartier de melon</p>

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



Menu de la semaine n° 39

du 27 septembre au 03 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Bouillon</p> <p>Ragoût de bœuf (CH) aux champignons de Paris(CH) Pommes de terre nature Panaché de légumes</p> <p>Compote de pruneaux à la vanille</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Saucisson vaudois (CH), moutarde Gratin dauphinois Haricots verts à l'échalote</p> <p>Mousse pain d'épices</p>	<p>Crème d'ortie</p> <p>Filet de julienne (FAO27), sauce crustacés Semoule de couscous et brunoise de légumes</p> <p>Blanc-manger aux cerises</p>	<p>Crème allemande</p> <p>Haut de cuisse de poulet mariné au citron et coriandre (CH) Riz parfumé Chou-chinois aux shitakes</p> <p>Dés de pommes pochés au caramel</p>	<p>Potage à l'orge perlée</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce poivre vert Pommes de terre purée St.-Germain Dés de colraves étuvés</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Potage purée aux pois jaunes</p> <p>Lasagne aux cèpes Salade mêlée aux graines de sésame</p> <p>Séré aux mûres</p>	<p>Crème de potimarron</p> <p>Epaule d'agneau au four (CH), jus au thym Pommes de terre boulangère Feuilles d'épinards étuvées</p> <p>Glace au vin cuit</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Orgetto à la courge, grana padano Salade de rampon et œufs Paysanne de poireaux</p> <p>Blanc battu aux fruits de la passion</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto Salade pommée et julienne de viande séchée (CH)</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bouchée à la reine Salade de rampon</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de chasse (CH), mixed pickles Anti-pasti</p> <p>Gâteau de semoule aux abricots et son coulis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Poireau et jambon de dinde (CH) gratiné Salade de saison</p> <p>Crème de yaourt à la framboise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes Galette de rösti Julienne de courgettes</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rissole à la viande de bœuf (CH) Salade panachée</p> <p>Salade de mangues</p>

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