



# Menu de la semaine n°5

## Du 30 janvier au 05 février 2023

Lundi 30.01.2023 midi	Mardi 31.01.2023 midi	Mercredi 01.02.2023 midi	Jeudi 02.02.2023 midi	Vendredi 03.02.2023 midi	Samedi 04.02.2023 midi	Dimanche 05.02.2023 midi
<p>Crème de poireau et céleri</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon (CH), cornettes au beurre, grana padano, jardinière de légumes</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Saucisse de Saint-Gall rôtie (CH), sauce au vin rouge, pommes de terre rissolées aux herbes, haricots verts secs étuvés</p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p>Crème de brocolis</p> <p>Rôti haché de bœuf (CH), sauce au romarin, pomme purée mousseline, duo de haricots*</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Dos de cabillaud rôti (FAO27), beurre blanc au citron vert, riz basmati, dés de courges sautés</p> <p>Salade de bananes au rhum</p>	<p>Soupe de pois chiches aux épices marocaines</p> <p>Tajine de poulet (FR) aux saveurs du Maghreb, couscous et légumes d'Orient au cumin</p> <p>Salade d'oranges infusion à la menthe</p>	<p>Minestrone</p> <p>Lasagnes de bœuf(CH), salade, concombre, tomates, olives et fromage féta</p> <p>Tiramisu au Kalhua</p>	<p>Bouillon de veau, vermicelles</p> <p>Langue de veau (CH), sauce ravigote, riz parfumé, romanesco*</p> <p>Choux à la crème et coulis de fruits*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Pastrami, salami(CH), salade de rampon, mimosa</p> <p>Pain perdu sauce sucre et cannelle</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Raviolis aux cinq légumes, sauce cressonnette, salade du moment</p> <p>Compote de poires en cubes à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux légumes, salade pain de sucre et concombre façon tzatziki</p> <p>Séré au miel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Galette Bretonne au sarrasin garnie, béchamel, jambon, fromage(CH), salade verte et crudités</p> <p>Tarte alsacienne</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pommes de terre farcies au cottage cheese et saumon fumé (NO), salade de carottes et jeunes pousses</p> <p>Bavarois à l'orange</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fagottini tartufo*, sauce crème de champignons, salade d'endives aux noix</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef (CH)*, sauce tartare allégée, salade Coleslaw</p> <p>Mousse au nougat</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°6

## Du 06 au 12 février 2023

Lundi 06.02.23 midi	Mardi 07.02.23 midi	Mercredi 08.02.2023 midi	Jeudi 09.02.2023 midi	Vendredi 10.02.2023 midi	Samedi 11.02.2023 midi	Dimanche 12.02.2023 midi
<p>Consommé célestine</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce marchand de vin Tagliatelles au beurre, Haricots verts</p> <p>Île flottante</p>	<p>Crème d'avoine</p> <p>Choucroute garnie avec lard salé, carré de porc fumé, saucisson, vienne (CH) et pommes de terre vapeur</p> <p>Compote de poires Belle-Hélène</p>	<p>Velouté au cerfeuil</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, pommes de terre purée St-Germain, panais glacés au beurre</p> <p>Tarte aux poires bourdaloue</p>	<p>Crèmeux de céleri</p> <p>Tagliatelles au saumon fumé et crème à l'aneth (NO), Petits légumes rôtis, grana padano</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Crème de brocolis, fromage frais</p> <p>Emincé de filet de dinde (FR), sauce aux champignons, polenta crémeuse, duo de carottes en persillade</p> <p>Mousse au chocolat blanc</p>	<p>Soupe de carottes au cumin</p> <p>Goulasch hongroise (CH) avec viande de bœuf, Mousseline de pomme de terre, Jardinière de légumes de saison</p> <p>Gâteau hongrois au séré Rakoczi</p>	<p>Potage cultivateur avec légumes taillés</p> <p>Haut de cuisses de poulet rôti (CH), jus au thym Pommes de terre frites VD, ratatouille</p> <p>Clafoutis aux pommes et cannelle</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Croque-monsieur maison (béchamel, fromage, jambon) salade batavia et trévisse</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Lasagne de légumes, coulis de tomate, basilic, salade mesclun</p> <p>Séré aux myrtilles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche aux poireaux et fromage de chèvre, salade pain de sucre et maïs</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes, Julienne de légumes et de pommes de terre sautées</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mousse de canard au porto (FR), salade Waldorf Avec céleri, pommes et noix</p> <p>Gâteau aux carottes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cervelas tyrolien (CH), sauce au marsala, Petits pois à la française</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto grana padano râpé, salade d'endives, julienne de viande séchée (CH)</p> <p>Petit pot vanille</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°7

## Du 13 au 19 février 2023

Lundi 13.02.23 midi	Mardi 14.02.23 midi	Mercredi 15.02.2023 midi	Jeudi 16.02.2023 midi	Vendredi 17.02.2023 midi	Samedi 18.02.2023 midi	Dimanche 19.02.2023 midi
<p><b>Soupe de carottes à l'orange</b></p> <p>Boulettes de bœuf (CH), sauce tomate au cumin, pommes de terre grenailles rôties, légumes orientaux</p> <p>Salade d'oranges à la marocaine</p>	<p><b>Potage paysan</b></p> <p>Escalope panée de haut de cuisse de poulet (CH), sauce vierge, spaghettis et brocolis</p> <p>Cœur de St-Valentin à la framboise</p>	<p><b>Potage purée Darblay</b></p> <p>Saucisse aux choux (CH), Papet vaudois</p> <p>Pomme au four, sauce caramel</p>	<p><b>Crèmeux à la courge</b></p> <p>Hachis parmentier de poissons et petits légumes, gratiné au vieux gruyère, salade verte</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Crème de volaille</b></p> <p>Macaronis du chalet aux lardons, gruyère râpé, salade verte et maïs</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Soupe de lentilles beluga</b></p> <p>Aubergines à la parmigiana, salade mexicaine</p> <p>Entremet aux trois chocolats</p>	<p><b>Potage de légumes du jardin</b></p> <p>Bœuf bouilli (CH), sauce gribiche, pommes de terre vapeur, carottes, poireaux et navets</p> <p>Salade de kiwi et litchis</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Crêpe aux champignons, Houmous et salade mêlée</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Röstis bernois avec oignons et lardons (CH), salade de rampon</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Risotto au citron, salade de jeunes pousses, julienne de jambon de dinde fumé (CH)</p> <p>Mousse au cassis</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Tortilla de pommes de terre et légumes de saison, salade verte</p> <p>Gâteau au yaourt et sa crème anglaise</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Souper vaudois, Choix de fromages et charcuteries (CH), pommes de terre, salade</p> <p>Crème de yaourt et son coulis</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Cannellonis, ricotta épinards, béchamel, gratinés à la mozzarella</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p><b>Potage du jour</b></p> <p>Pastrami (CH), salade Coleslaw et mesclun</p> <p>Gâteau au chocolat et chantilly</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°8

## Du 20 au 26 février 2023



Lundi 20.02.23 midi	Mardi 21.02.23 midi	Mercredi 22.02.2023 midi	Jeudi 23.02.2023 midi	Vendredi 24.02.2023 midi	Samedi 25.02.2023 midi	Dimanche 26.02.2023 midi
Crème de brocolis	Bouillon de légumes	Minestrone	Potage choisy à la laitue	Crème de tomates	Soupe de pois jaunes	Velouté de courge
Saucisse à rôtir (CH), sauce moutarde, pommes de terre boulangère, haricots verts	Joues de bœuf (CH) confites, sauce au vieux vin, pomme purée mousseline, légumes glacés	Filet de truite meunière (CH), sauce hollandaise, riz basmati, Rosettes de romanesco	Hachis parmentier (CH) avec viande hachée de bœuf et pommes de terre purée, salade de rampon	Cordon bleu de poulet (CH), sauce tartare, spaghettis au beurre et jardinière de légumes	Tartiflette au reblochon savoyard, lardons(CH), salade verte et carottes râpées	Tajine d'agneau aux pruneaux (NZ), semoule de couscous, légumes à la marocaine
Salade de fruits frais	Crêpe Suzette	Tarte au flan	Crème brûlée à la fleur d'oranger	Panna cotta au coulis de fruits rouges	Salade de banane aux fruits de la passion	Suprême d'oranges, infusion à la menthe
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
Pizza maison, avec mozzarella, jambon (CH), tomate, champignons, olives, salade iceberg et radis rouges	Ravioles aux champignons, crème de parmesan, salade d'endives aux noix	Omelette nature, pommes de terre rissolées, paysanne de légumes	Endives gratinées au jambon de dinde fumé (DE), salade frisée	Rouleaux de printemps aux légumes, sauce thaï, salade cuite chinoise	Crêpe bretonne (*), jambon et fromage(CH), salade verte et crudités	Feuilleté de vienne (CH), moutarde, gratin de chou-fleur
Blanc-manger coulis de fruits rouges	Mousse nougat	Séré au miel	Poire pochée sirop vanille	Parfait coco	Cake breton	Île flottante

« 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°9

## Du 27 février au 05 mars 2023

Lundi 27.02.23 midi	Mardi 28.02.23 midi	Mercredi 01.03.2023 midi	Jeudi 02.03.2023 midi	Vendredi 03.03.2023 midi	Samedi 04.03.2023 midi	Dimanche 05.03.2023 midi
<p>Potage bonne femme</p> <p>Ragoût de cuisse de poulet, crème d'estragon (CH), riz basmati, tomate provençale</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Bouillon miso</p> <p>Sauté de bœuf sauce teriyaki (CH), nouilles chinoises, légumes d'Asie</p> <p>Entremet aux fruits de la passion</p>	<p>Crème d'orge</p> <p>Rôtie haché de veau (CH), sauce au poivre vert, gnocchis à la romaine, choux frisé braisé</p> <p>Clafoutis aux pruneaux</p>	<p>Minestrone</p> <p>Blanquette de dinde (CH), crème et champignons (*), pommes de terre vapeur en persillade, artichauts (*) braisés en persillade</p> <p>Crème à la pistache</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Rôti de porc (CH), jus au romarin, röstis, Jardinière de légumes de saison</p> <p>Tarte alsacienne et crème anglaise</p>	<p>Bouillon ciboulette</p> <p>Filets de perche meunière (ES/RU), sauce tartare allégée, pommes de terre frites VD, salade verte</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Epaule d'agneau rôtie (IE/AUS/NZ), confit d'oignons, gratin de pommes de terre, haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla espagnole de pommes de terre et légumes méditerranéens</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon(CH) (*), salade de pois chiches (*), tomates et féta</p> <p>Séré aux fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Beignet de Vinzel sur toast, salade d'endives aux pommes granny et julienne de jambon de dinde (CH)</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux petits légumes, sauce pesto, grana padano, salade roquette</p> <p>Tiramisu spéculoos</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne regate au saumon fumé (NO) crème d'aneth, salade mêlée, copeaux de parmesan</p> <p>Crème de yaourt au coulis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cannellonis épinards, brocolis et ricotta, gratinés à la mozzarella, salade de rampon</p> <p>Strudel aux pommes, crème anglaise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, assortiment de charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre vapeur et salade</p> <p>Crème caramel</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 »