



Menu de la semaine n° 28 du 12 au 18 juillet 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage purée de chou-fleur</p> <p>Escalope de porc panée (CH) Jus citronné Pommes de terre Crétan Ratatouille</p> <p>Mousse au chocolat blanc</p>	<p>Potage des Grisons</p> <p>Filet de Flétan au four (FAO21), sauce aux herbes Pommes de terre nature Rosettes de romanesco vapeur</p> <p>Crumble de poires</p>	<p>Crème de millet</p> <p>Steak haché de veau (CH) Beurre maître d'hôtel Pommes de terre boulangère Epinards étuvés</p> <p>Crème diplomate</p>	<p>Consommé Diablotins</p> <p>Rôti de poulet farci forestière (CH) Penne à l'huile d'olive Courgettes sautées</p> <p>Glace noisettes</p>	<p>Crème allemande</p> <p>Emincé de boeuf Stroganoff (CH) Blé « Ebly » pilaf Carottes en bâtonnets glacées</p> <p>Panna cotta, coulis de framboises</p>	<p>Potage purée de lentilles brunes</p> <p>Piccata d'aubergines Coulis de tomate Gnocchi de maïs Salade Coleslaw</p> <p>Salade de melon au porto blanc</p>	<p>Potage bonne femme</p> <p>Magret de canard (FR), sauce au poivre vert Pommes de terre purée Crécy Navets glacés</p> <p>Baies des bois et crème de la gruyère</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Rösti et tomme vaudoise au four Salade de julienne de betterave crue</p> <p>Demi-abricots gratinés à la crème d'amandes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au basilic et citron Grana Padano râpé Salade batavia mimosa</p> <p>Crème de yaourt aux myrtilles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Coppa (IT) Salade mêlée</p> <p>Croûte dorée, compotée de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage Salade à tondre et radis à bière</p> <p>Compote de pêche plate</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois Choix de fromages et charcuterie (CH) Pommes de terre nature Salade pommée</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ravioli aux bolets et fromage frais, beurre à la sauge Grana Padano râpé Salade panachée</p> <p>Séré à la goyave</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade grecque à la féta</p> <p>Tarte aux pommes</p>

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



Menu de la semaine n° 29 du 19 au 25 juillet 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage garbure</p> <p>Terrine de poissons (FAO27/71)</p> <p>Sauce béarnaise</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Paysanne de légumes étuvées</p> <p>Pastèque à la menthe</p>	<p>Crème d'orge aux fines herbes</p> <p>Fricassée de lapin aux tomates séchées (HU)</p> <p>Gnocchi aux olives noires</p> <p>Petits pois et carottes glacés</p> <p>Mousse framboises</p>	<p>Bouillon de la marmite</p> <p>Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Panaché de légumes</p> <p>Crème bavaroise mocca</p>	<p>Potage purée de laitue</p> <p>Cervelas grillé (CH), moutarde</p> <p>Salade de pommes de terre et Salade d'haricots verts</p> <p>Flan à la noix de coco</p>	<p>Velouté au cerfeuil</p> <p>Haut de cuisse de poulet au citron confit (CH)</p> <p>Boulghour piquant</p> <p>Tajine de légumes aux abricots</p> <p>Sorbet abricot du Valais</p>	<p>Potage purée de pois verts</p> <p>Spaghetti au beurre</p> <p>Sauce puttanesca</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Potage fermière</p> <p>Roastbeef froid (CH), sauce tartare allégée</p> <p>Pommes de terre vaudoise frites</p> <p>Salade de tomate à l'échalote</p> <p>Chou à la crème</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Crêpes farcies, séré aux fines herbes sur lit de julienne de courgettes à la crème</p> <p>Houmous</p> <p>Blanc-manger au coulis de fruits exotiques</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne au gorgonzola et noix</p> <p>Salade verte mimosa</p> <p>Ananas au rhum</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Sérac au poivre</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Far Breton</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roulade de jambon de dinde (CH) à la russe</p> <p>Salade de concombre, céleri-branche, carotte, fenouil et radis blanc</p> <p>Salade de melon</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette valaisanne</p> <p>Assortiment d'antipasti</p> <p>Yaourt vanille et pomme râpée</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché sur toast</p> <p>Sauce cressonnette</p> <p>Julienne de légumes étuvée</p> <p>Blanc battu au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rissole au thon (VN)</p> <p>Feuilles d'épinards étuvées</p> <p>Salade de nectarine</p>

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



Menu de la semaine n° 30 du 26 juillet au 1^{er} août 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage parisienne</p> <p>Suprême de poulet jaune sauté (FR), jus lié au romarin</p> <p>Quinoa tricolore</p> <p>Demi tomate au four</p> <p>Compote pommes-rhubarbe</p>	<p>Potage purée aux lentilles corail</p> <p>Tendron de veau glacé à la piperade (CH)</p> <p>Pommes de terre purée</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>Consommé au porto</p> <p>Saucisse à rôtir (FR) et son jus</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Navets en dés persillés</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Crème de tomate</p> <p>Steak haché d'agneau (IE), beurre aux piments d'Espelette</p> <p>Pommes de terre nouvelles rissolées</p> <p>Fenouil émincé étuvé</p> <p>Compote de pruneaux</p>	<p>Soupe espagnole aux amandes</p> <p>Filet de Dorade au four (GR), beurre blanc nantais</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Duo de courgettes jaunes et vertes sautées</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Lasagne au four (CH)</p> <p>Salade mêlée</p> <p>Pana cotta et coulis de myrtilles</p>	<p>Fête Nationale</p> <p>Entrée au choix</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce madère</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fagot de haricots verts</p> <p>Dessert du 1er août</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Pâté à l'armagnac (CH)</p> <p>Salade de carotte, scarole, chou chinois et pain de sucre</p> <p>Séré aux cerises noires</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Macaroni au pesto</p> <p>Salade de jeunes pousses et bresaola (CH)</p> <p>Abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade de saison</p> <p>Crème de yaourt aux framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon et jambon cru de la Forêt Noire</p> <p>Focaccia</p> <p>Mousse aux fruits de la passion</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 de saison</p> <p>Pastèque</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés aux dés de tomates sur toast</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Salade de pêche</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Compote de mirabelles</p>

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



Menu de la semaine n° 31 du 02 au 08 août 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage purée de courgettes</p> <p>Tacchino tonnato (FR)</p> <p>Pommes de terre frites VD</p> <p>Crudités assorties</p> <p>Séré au miel</p>	<p>Potage bâloise</p> <p>Fricassée de porc à la genevoise (CH)</p> <p>Tagliatelle au beurre</p> <p>Feuilles d'épinards à l'italienne</p> <p>Sorbet citron vert</p>	<p>Consommé mille fanti</p> <p>Filet de plie meunière aux amandes (IS)</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Brocoli</p> <p>Mousse caramel</p>	<p>Potage bonne-femme</p> <p>Fricadelles de bœuf (CH),</p> <p>Sauce au curry de Madras</p> <p>Boulghour piquant</p> <p>Céleri-branches braisés</p> <p>Melon au porto</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce au confit d'oignons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Duo de carottes en bâtonnets étuvées</p> <p>Flan pistache</p>	<p>Potage purée de lentilles</p> <p>Ravioli aux girolles, sauce crème</p> <p>Mesclun et julienne de tofu fumé</p> <p>Crème de yaourt aux mûres</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Epaule d'agneau rôtie (IE), jus aux herbes de Provence</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Aubergines en dés sautées à la tomate</p> <p>Nougat glacé</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Penne au pesto</p> <p>Grana padano râpé</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pastrami (CH)</p> <p>Salade de tomates à l'échalote</p> <p>Bircher aux framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au taleggio</p> <p>Salade de saison</p> <p>Abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade pain de sucre aux lardons (CH), croûtons et avocat</p> <p>Blanc battu à la goyave</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Blé Ebly© maraichère</p> <p>Salade de poires à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate monégasque et salade frisée (VN)</p> <p>Crumble aux fraises et rhubarbe</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissants au jambon (CH)</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Salade de fruits frais</p>

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



Menu de la semaine n° 32 du 09 au 15 août 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage purée de carottes</p> <p>Spaghetti alla carbonara (CH)</p> <p>Grana padano râpé</p> <p>Salade feuille de chêne</p> <p>Petit pot au chocolat</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Roastbeef froid (CH), sauce tartare allégée</p> <p>Pommes de terre country cuts</p> <p>Salade russe</p> <p>Blanc-manger au coulis de myrtilles</p>	<p>Potage purée au brocoli</p> <p>Haut de cuisse de poulet tandoori (CH)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Chou-chinois sauté au lait de coco</p> <p>Pomme pochée au caramel</p>	<p>Bouillon julienne</p> <p>Steak haché de porc sauté (CH), beurre aux piments</p> <p>d'Espelette</p> <p>Orgetto</p> <p>Courgettes sautées à l'ail</p> <p>Salade de pastèques</p>	<p>Crème d'ortie</p> <p>Dos de lieu noir (FAO27) sur lit de fenouil à la tapenade</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Glace yaourt aux fruits des bois</p>	<p>Potage purée aux borlotti</p> <p>Salade de tomates et burrata au basilic</p> <p>Bruschetta à l'ail</p> <p>Crème Catalane</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Emincé de veau à la Zürichoise (CH)</p> <p>Pommes de terre rösti</p> <p>Laitue braisée</p> <p>Tiramisu aux framboises</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Escalope de légumes et fromage, coulis de tomate</p> <p>Boulghour piquant à la brunoise de carotte</p> <p>Salade de nectarines</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe farcie au caviar d'aubergines et féta, sauce crème à la tapenade</p> <p>Salade verte</p> <p>Melon Galia</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Bresaola (IT)</p> <p>Salade Waldorf et trévisé</p> <p>Gâteau aux carottes, crème anglaise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Triangoli aux artichauts, sauce crème et basilic</p> <p>Grana Padano</p> <p>Salade mesclun</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade verte</p> <p>Abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et oignons</p> <p>Paysanne de légumes</p> <p>Salade de pêches</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cocktail d'avocat crevettes, chiffonnade de salade pommée</p> <p>Pain perdu et marmelade de poire</p>

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



Menu de la semaine n° 33 du 16 au 22 août 2021

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche Midi
<p>Potage fermière</p> <p>Filet de porc froid (CH), sauce tartare allégée</p> <p>Salade tiède de pommes de terre et haricots verts</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Hachi Parmentier</p> <p>Salade Tzatziki</p> <p>Sorbet pêche de vigne</p>	<p>Consommé Célestine</p> <p>Piccata de dinde (FR/HU), coulis de tomate</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Bettes à tondre</p> <p>Compote de poires Belle-Hélène</p>	<p>Potage purée de chou-fleur</p> <p>Pavé de saumon grillé (NO), sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Carottes et céleri-branches étuvés</p> <p>Kiwi et litchi au sirop</p>	<p>Crème de tomates</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce poivre vert</p> <p>Gnocchi aux herbes</p> <p>Colraves en dés étuvés</p> <p>Crème mocca</p>	<p>Potage caldo verde</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade de lentilles vertes</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Crème de riz</p> <p>Poulet rôti (CH) et son jus</p> <p>Pommes de terre nouvelles rissolées</p> <p>Duo de carottes en dés</p> <p>Coupe Dijonnaise</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Gâteau pizza</p> <p>Mousse praliné</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Tranche de pain à l'ail</p> <p>Salade de pommes au yaourt</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne (CH)</p> <p>Salade de saison et anti-pasti</p> <p>Tarte au flan à l'ancienne</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini tomme vaudoise en cage sur lit de poireau à la crème</p> <p>Petit pot aux abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto au citron et basilic</p> <p>Salade mêlée, roquette et dés de jambon dinde (CH)</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Julienne de légumes et de pommes de terre sautée</p> <p>Salade de pastèque</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon et jambon cru</p> <p>Cheesecake framboises</p>

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



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 (FAO27), 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