



# Menu de la semaine n°48

## Du 27 novembre au 1er décembre 2023



Lundi 27.11.23 midi	Mardi 28.11.23 midi	Mercredi 29.11.23 midi	Jeudi 30.11.23 midi	Vendredi 01.12.23 midi
<p><b>Velouté de pois chiches au cumin</b></p> <p><b>Tajine d'agneau (NZ) aux fruits secs, semoule de couscous et légumes aux épices marocaines</b></p> <p><b>Salade d'oranges, infusion à la menthe</b></p>	<p><b>Crème de veau aux herbettes</b></p> <p><b>Langue de veau (CH), sauce allemande aux câpres, écrasé de pommes de terre, carottes glacées</b></p> <p><b>Tarte aux raisinets</b></p>	<p><b>Potage de petits pois mentholés</b></p> <p><b>Filet de carrelet au four (FAO27), beurre blanc à la livèche, risotto à la betterave, petits légumes glacés</b></p> <p><b>Mousse au chocolat blanc et noix de pécan</b></p>	<p><b>Velouté de poireaux</b></p> <p><b>Ragoût de lapin (HU), sauce à la crème d'estragon, polenta au Grana Padano, courgettes grillées.</b></p> <p><b>Parfait glacé moka</b></p>	<p><b>Potage de pois</b></p> <p><b>Escalopine de poulet (CH), sauce au citron, fusillis au beurre, brocolis</b></p> <p><b>Tiramisu et crumble d'amaretti</b></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°49

## Du 4 au 8 décembre 2023



Lundi 04.12.23 midi	Mardi 05.12.23 midi	Mercredi 06.12.23 midi	Jeudi 07.12.23 midi	Vendredi 08.12.23 midi
<p><b>Velouté de courgettes et fromage frais</b></p> <p><b>Choucroute* garnie, (jarret, cou de porc et viennes) (CH)</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Pomme au four et crème anglaise</b></p>	<p><b>Minestrone</b></p> <p><b>Blanquette de dinde (CH), crème et champignons*, nouilletes au beurre, artichauts* braisés en persillade</b></p> <p><b>Crème à la pistache</b></p>	<p><b>Potage Choisy à la laitue</b></p> <p><b>Saucisse de veau, (CH) sauce moutarde à l'ancienne, galette de roestis*, haricots beurre en persillade</b></p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p><b>Velouté de potimarron</b></p> <p><b>Suprême de poulet jaune (FR), sauce normande aux pommes et cidre, riz pilaf, rosettes de brocolis</b></p> <p><b>Clafoutis aux fruits</b></p>	<p><b>Crèmeux à l'oseille</b></p> <p><b>Filet de lieu noir rôti au four (FAO27), beurre meunière aux câpres et citron, écrasé de pommes de terre au yaourt et à l'aneth, fenouil braisé en persillade</b></p> <p><b>Bavarois coco et coulis à la mangue</b></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°50

## Du 11 au 15 décembre 2023



Lundi 11.12.23 midi	Mardi 12.12.23 midi	Mercredi 13.12.23 midi	Jeudi 14.12.23 midi	Vendredi 15.12.23 midi
<p><b>Velouté Dubarry</b></p> <p>Boulettes de bœuf* (CH), sauce napolitaine*, spaghettis et courgettes braisées au thym</p> <p>Tiramisu à la liqueur de café</p>	<p><b>Crème de volaille* au curry doux</b></p> <p>Emincé de haut de cuisse de poulet (CH), sauce teriyaki, riz cantonais et chou chinois braisé</p> <p>Parfait glacé coco</p>	<p><b>Crémeux de cerfeuil</b></p> <p>Filet de truite rôti (CH), sauce au Noilly Prat pommes vapeur persillées, chou romanesco glacé</p> <p>Crème au praliné</p>	<p><b>Potage de lentilles</b></p> <p>Bœuf braisé (CH) façon grand-mère, gratin dauphinois et bâtonnets de légumes</p> <p>Flan cacao</p>	<p><b>Minestrone</b></p> <p>Tagliatelles à la carbonara, lardons (CH) et Grana Padano, salade verte et crudités</p> <p>Tarte alsacienne et crème anglaise</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°51

## Du 18 au 22 décembre 2023



Lundi 18.12.23 midi	Mardi 19.12.23 midi	Mercredi 20.12.23 midi	Jeudi 21.12.23 midi	Vendredi 22.12.23 midi
<p><b>Velouté de panais</b></p> <p>Rôti de porc aux abricots* (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées en persillade, haricots verts</p> <p><b>Cake marbré</b></p>	<p><b>Crème de volaille</b></p> <p>Ragoût de dinde, sauce à la moutarde de Meaux (FR), polenta crémeuse, jardinière de légumes glacés</p> <p><b>Riz au lait à l'ancienne</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p>Blanquette de poisson (FAO27), sauce bisque de crustacés, pommes de terre vapeur, épinards braisés au beurre</p> <p><b>Clafoutis aux cerises noires</b></p>	<p><b>Minestrone</b></p> <p>Osso bucco de porc gremolata (CH), pennette au beurre, rosettes de brocolis</p> <p><b>Tiramisu</b></p>	<p><b>Potage cultivateur aux légumes taillés</b></p> <p>Emincé de bœuf à la stroganoff (CH), roestis*, courgettes rôties au thym</p> <p><b>Tarte vaudoise à la crème</b></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°52

## Du 25 au 29 décembre 2023



Lundi 25.12.23 midi	Mardi 26.12.23 midi	Mercredi 27.12.23 midi	Jeudi 28.12.23 midi	Vendredi 29.12.23 midi
<p><b>Pâté en croûte Richelieu du Palais (CH) au foie gras*</b></p> <p><b>Suprême de chapon (CH), sauce aux bolets, pommes de terre darphin, dés de courge rôtis au miel et romarin</b></p> <p><b>Bûche de Noël</b></p>	<p><b>Velouté de panais aux éclats de noix</b></p> <p><b>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices* (US), beurre blanc, mousseline de pommes de terre, fondu de poireaux</b></p> <p><b>Crème brûlée à l'orange</b></p>	<p><b>Bouillon miso et pousses de soja</b></p> <p><b>Emincé de bœuf (CH) à la citronnelle et coriandre, riz basmati, wok de légumes d'Asie</b></p> <p><b>Glace exotique</b></p>	<p><b>Consommé de bœuf</b></p> <p><b>Saucisse aux choux (CH), papet vaudois</b></p> <p><b>Carac* au chocolat</b></p>	<p><b>Crème de brocolis*</b></p> <p><b>Rôti haché de veau* (CH), sauce au romarin, pomme purée mousseline, duo de haricots</b></p> <p><b>Tarte aux pommes</b></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 »

