



Menu de la semaine n° 03 du 17 au 23 janvier 2022




Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Soupe de carottes</p> <p>Ragoût de lapin à la moutarde (EU)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Laitues braisées en julienne</p> <p>Choux à la crème</p>	<p>Bouillon de légumes, vermicelles</p> <p>Pot au feu de bœuf (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Carottes, choux et navets</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Piccata de dinde (HU/FR), coulis de tomate</p> <p>Risotto safrané</p> <p>Rosettes de brocolis</p> <p>Blanc battu au sirop d'érable</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Pavé de saumon grillé (NO), beurre blanc au citron</p> <p>Écrasé de pommes de terre à l'aneth</p> <p>Epinards en branches étuvées</p> <p>Salade de banane aux fruits de la passion</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au miel</p> <p>Pommes de terre rissolées en persillade</p> <p>Dés de courge sautés</p> <p>Glace cookies</p>



Menu de la semaine n° 04 du 24 au 30 janvier 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Consommé de bœuf</p> <p>Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois</p> <p>Bavarois vanille-pistache</p> <p> Indépendance vaudoise</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Ballotine de poisson maison Sauce armoricaine Ecrasé de pommes de terre à l'aneth Romanesco</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Steak haché d'agneau (IE/AU/NZ), beurre au piment d'Espelette Gratin dauphinois Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Sauté de poulet aux épices indienne (CH) Riz basmati Julienne de légumes étuvés</p> <p>Glace au caramel beurre salé</p>	<p>Crème de céréales</p> <p>Atriau braisé aux échalotes confites et son jus au poivre vert (CH) Pommes de terre mousseline Chou frisé braisé</p> <p>Compote de pêches Melba</p>



Menu de la semaine n° 05 du 31 janvier au 6 février 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de poireaux et céleri</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon (CH)</p> <p>Cornettes au beurre</p> <p>Grana padano</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Glace cookie</p>	<p>Saucisse de Saint-Gall rôtie (CH), sauce au vin rouge</p> <p>Pommes de terre purée</p> <p>Haricots verts étuvés</p> <p>Salade de pommes au yaourt</p>	<p>Consommé au sherry</p> <p>Rôti haché de bœuf (CH), sauce au romarin</p> <p>Couscous, légumes orientaux</p> <p>Blanc battu aux griottes</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Dos de cabillaud rôti (FAO27)</p> <p>Beurre blanc à la lime</p> <p>Riz basmati</p> <p>Dés de courges sautés</p> <p>Salade de bananes au rhum</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Filet de porc fumé poché (CH), moutarde</p> <p>Pommes de terre grenailles rôties</p> <p>Brocolis</p> <p>Flan chocolat</p>



Menu de la semaine n° 06 Du 7 au 13 février 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Soupe orientale aux légumes</p> <p>Tajine d'agneau (IE) aux fruits secs</p> <p>Semoule de couscous à la brunoise de légumes</p> <p>Salade d'oranges à la menthe</p>	<p>Crèmeux de courge</p> <p>Cou de porc farci aux pruneaux rôti (CH), jus au thym</p> <p>Pommes de terre fondantes</p> <p>Haricots beurre persil</p> <p>Blanc-manger au fruits rouges</p>	<p>Crème de riz et coco</p> <p>Filet de truite sauté (CH), crème d'aneth</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Colraves étuvés</p> <p>Glace Jamaïque</p>	<p>Consommé Célestine</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce marchand de vin</p> <p>Tagliatelle au beurre</p> <p>Brocolis vapeur</p> <p>Île flottante</p>	<p>Potage du jardin</p> <p>Filet de canette sauté (FR), Sauce framboise</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Haricots verts</p> <p>Baba au rhum</p>



Menu de la semaine n° 07

Du 14 au 20 février 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Soupe Minestrone</p> <p>Lasagne de légumes, coulis de tomates, basilic</p> <p>Salade mesclun</p> <p>Cœur aux framboises</p>	<p>Crème d'avoine</p> <p>Choucroute garnie avec lard salé, carré de porc fumé, saucisson, viennes (CH) et pommes de terre vapeur</p> <p>Compote de poires Belle-Hélène</p>	<p>Crème de brocolis, fromage frais</p> <p>Goulasch hongroise (CH)</p> <p>Cornettes au beurre</p> <p>Jardinière de légumes de saison</p> <p>Filets d'orange à la grenadine</p>	<p>Velouté au cerfeuil</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert</p> <p>Pommes de terre purée St Germain</p> <p>Panais glacés au beurre</p> <p>Crème de yaourt à la goyave</p>	<p>Crémeux de céleri</p> <p>Emincé de filets de dinde (FR), sauce aux champignons</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Duo de carottes en persillade</p> <p>Petit pot vanille</p>



Menu de la semaine n° 08 Du 21 au 27 février 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage de légumes du jardin</p> <p>Bœuf bouilli (CH), sauce gribiche</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Carottes, poireaux et navets</p> <p>Salade de kiwis et litchis</p>	<p>Crémeux à la courge</p> <p>Hachis parmentier de poissons et petits légumes, gratiné au vieux gruyère</p> <p>Salade verte</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage purée Darblay avec julienne de légumes</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Pomme au four, sauce caramel</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Escalope panée de haut de cuisse de poulet (CH), sauce napolitaine au basilic</p> <p>Spaghettis et brocolis</p> <p>Tiramisu du Chef</p>	<p>Soupe de carottes à l'orange</p> <p>Boulettes d'agneau (CH/IE), sauce tomates au cumin</p> <p>Pomme de terre grenailles rôties, légumes orientaux</p> <p>Salade d'oranges à la marocaine</p>



Menu de la semaine n° 09 Du 28 février au 6 mars 2022



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage bonne femme</p> <p>Ragoût de cuisse de poulet, crème d'estragon (CH) Riz basmati Tomate provençale</p> <p>Crème renversée au caramel</p>	<p>Crème d'orge</p> <p>Saucisse à rôtir (CH), jus lié au thym Pomme de terre rissolées aux herbes Carottes Vichy</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf sauce teriyaki (CH) Nouilles chinoises, Légumes d'Asie</p> <p>Crêpes maison façon suzette</p>	<p>Bouillon Ciboulette</p> <p>Steak haché de veau (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi romaine Choux frisés braisés</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Crème de tomate</p> <p>Filets de perches meunière (ES/RU) Sauce tartare allégée Pommes de terre frites VD Salade verte</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges</p>