



Menu de la semaine n°5

Du 30 janvier au 03 février 2023



Lundi 30.01.23 midi	Mardi 31.01.23 midi	Mercredi 01.02.23 midi	Jeudi 02.02.23 midi	Vendredi 03.02.23 midi
Crème de poireau et céleri	Potage cultivateur	Crème de brocolis	Potage paysanne	Soupe de pois chiches aux épices marocaines
Sauté de dinde à l'estragon (CH), cornettes au beurre, grana padano, jardinière de légumes	Saucisse de Saint-Gall rôtie (CH), sauce au vin rouge, pommes de terre rissolées aux herbes, haricots verts secs étuvés	Rôti haché de bœuf (CH), sauce au romarin, pomme purée mousseline, brunoise de légumes glacés	Dos de cabillaud rôti (FAO27), beurre blanc au citron vert, riz basmati, dés de courges sautés	Tajine de poulet (FR) aux saveurs du Maghreb, couscous et légumes d'Orient au cumin
Tarte aux pommes	Mousse aux fruits	Crème renversée au caramel	Salade de bananes au rhum	Salade d'oranges infusion à la menthe

« 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 10 février 2023



Lundi 06.02.23 midi	Mardi 07.02.23 midi	Mercredi 08.02.23 midi	Jeudi 09.02.23 midi	Vendredi 10.02.23 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>

« 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 17 février 2023



Lundi 13.02.23 midi	Mardi 14.02.23 midi	Mercredi 15.02.23 midi	Jeudi 16.02.23 midi	Vendredi 17.02.23 midi
<p>Soupe de carottes à l'orange</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>Potage paysan</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>Potage purée Darblay</p> <p>Saucisse aux choux (CH), Papet vaudois</p> <p>Pomme au four, sauce caramel</p>	<p>Crémeux à la courge</p> <p>Hachis parmentier de poissons et petits légumes, gratiné au vieux gruyère, salade verte</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Macaronis du chalet aux lardons, gruyère râpé, salade verte et maïs</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 »





Menu de la semaine n°8

Du 20 au 24 février 2023



Lundi 20.02.23 midi	Mardi 21.02.23 midi	Mercredi 22.02.23 midi	Jeudi 23.02.23 midi	Vendredi 24.02.23 midi
<p>Crème de brocolis</p> <p>Saucisse à rôtir (CH), sauce moutarde, pommes de terre boulangère, haricots verts</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Bouillon de légumes</p> <p>Joues de bœuf (CH) confites, sauce au vieux vin, pomme purée mousseline, légumes glacés</p> <p>Crêpe Suzette</p>	<p>Minestrone</p> <p>Filet de truite meunière (CH), sauce hollandaise, riz basmati, Rosettes de romanesco</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Potage choisy à la laitue</p> <p>Hachis parmentier (CH) avec viande hachée de bœuf et pommes de terre purée, salade de rampon</p> <p>Crème brûlée à la fleur d'oranger</p>	<p>Crème de tomates</p> <p>Cordon bleu de poulet (CH), sauce tartare, spaghettis au beurre et jardinière de légumes</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges</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°9

Du 27 février au 03 mars 2023



Lundi 27.02.23 midi	Mardi 28.02.23 midi	Mercredi 01.03.23 midi	Jeudi 02.03.23 midi	Vendredi 03.03.23 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, rôtis, Jardinière de légumes de saison</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 »

