



# Menu de la semaine n°21

## Du 22 au 26 mai 2023



Lundi 22.05.23 midi	Mardi 23.05.23 midi	Mercredi 24.05.23 midi	Jeudi 25.05.23 midi	Vendredi 26.05.23 midi
<p><b>Crème à l'oseille</b></p> <p>Tranche de dinde (FR), sauce moutarde en grains, macaronis au beurre, aubergines sautées</p> <p>Crème brûlée à la pistache</p>	<p><b>Velouté de tomates</b></p> <p>Navarin d'agneau (IE), pommes de terre, petits pois*, carottes</p> <p>Salade de mangues au thé mentholé</p>	<p><b>Soupe aux orties</b></p> <p>Filet de bar (Turquie), risotto crémeux et brunoise de légumes, beurre blanc à la livèche</p> <p>Cheesecake, coulis de myrtilles*</p>	<p><b>Potage aux légumes</b></p> <p>Piccata de dinde (CH), coulis de tomates* à l'origan, spaghettis au beurre, courgettes grillées au thym et à l'ail</p> <p>Tarte fine, crème au mascarpone et fruits rouges</p>	<p><b>Potage Dubarry*</b></p> <p>Emincé de veau à la zurichoise (CH), röstis, haricots verts*</p> <p>Tarte de Zoug</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°22

## Du 29 mai au 2 juin 2023



Lundi 29.05.23 midi	Mardi 30.05.23 midi	Mercredi 31.05.23 midi	Jeudi 01.06.23 midi	Vendredi 02.06.23 midi
<p><b>Velouté d'asperges blanches*, viande des Grisons</b></p> <p>Rôti de veau (CH) à basse température, jus corsé au romarin, gratin dauphinois, blettes étuvées*</p> <p>Gâteau de Pentecôte Colombier</p>	<p><b>Soupe paysanne aux légumes taillés</b></p> <p>Sauté de poulet au saté (CH), riz parfumé, légumes thaïs</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>Crème de panais à la noisette</b></p> <p>Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce aux oignons, pomme mousseline, haricots verts*</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>Potage aux légumes verts</b></p> <p>Dos de julienne (FAO27), sauce au Noilly Prat, écrasé de pommes de terre au yaourt et aneth, épinards* à l'ail doux</p> <p>Parfait glacé à la pêche*</p>	<p><b>Velouté au maïs</b></p> <p>Bœuf braisé (CH) au pinot noir, galette de blé, laitues étuvées*</p> <p>Melon au sirop et menthe fraîche</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°23

## Du 5 au 11 juin 2023



Lundi 05.06.23 midi	Mardi 06.06.23 midi	Mercredi 07.06.23 midi	Jeudi 08.06.23 midi	Vendredi 09.06.23 midi
<p><b>Velouté d'asperges* vertes à la mexicaine</b></p> <p><b>Sauté de bœuf à la mexicaine (CH), riz aux oignons, poivrons</b></p> <p><b>Gâteau « Tres Leches »</b></p>	<p><b>Minestrone*</b></p> <p><b>Emincé de poulet (CH) aux champignons*, tagliatelles, asperges vertes*</b></p> <p><b>Far breton aux pruneaux</b></p>	<p><b>Crèmeux à l'oseille</b></p> <p><b>Fricassée de poisson de roche, sauce crustacés (Méditerranée), pommes de terre nature en persillade et rosettes de brocolis*</b></p> <p><b>Panna cotta, coulis de fruits rouges*</b></p>	<p><b>Consommé Célestine*</b></p> <p><b>Cou de porc rôti (CH), jus au thym, gnocchis à la romaine aux olives, tomate au four</b></p> <p><b>Duo de sorbet*</b></p>	<p><b>Crème de cerfeuil</b></p> <p><b>Rôti haché de veau (CH), jus au citron, pommes mousseline, courgettes grillées</b></p> <p><b>Mousse à l'Ovomaltine</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°24

## Du 12 au 18 juin 2023



Lundi 12.06.23 midi	Mardi 13.06.23 midi	Mercredi 14.06.23 midi	Jeudi 15.06.23 midi	Vendredi 16.06.23 midi
<p><b>Soupe paysanne aux légumes taillés</b></p> <p><b>Langue de veau* (CH) sauce aux câpres, riz, bettes à tondre étuvées</b></p> <p><b>Beignet aux pommes, crème anglaise</b></p>	<p><b>Velouté de céleri</b></p> <p><b>Schublig grillé (CH), moutarde, salade de pommes de terre, salade mesclun</b></p> <p><b>Flan au chocolat</b></p>	<p><b>Potage Brighton à la carotte et cheddar</b></p> <p><b>Fish and chips*, sauce tartare*, salade verte</b></p> <p><b>Pudding, crème anglaise</b></p>	<p><b>Crème de courgettes et fromage frais</b></p> <p><b>Paleron de bœuf (CH), sauce vigneronne, pommes mousseline, jardinière de légumes en persillade</b></p> <p><b>Choux à la crème de pistache</b></p>	<p><b>Soupe aux oignons et petits croûtons</b></p> <p><b>Escalope de haut de cuisse de poulet pané (CH), sauce tomate*, spirales aux olives, romanesco*</b></p> <p><b>Salade d'ananas au rhum</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°25

## Du 19 au 25 juin 2023



Lundi 19.06.23 midi	Mardi 20.06.23 midi	Mercredi 21.06.23 midi	Jeudi 22.06.23 midi	Vendredi 23.06.23 midi
<p><b>Potage aux pois blancs</b></p> <p><b>Roastbeef froid* (CH), sauce tartare*, salade de pommes de terre et légumes cuits</b></p> <p><b>Melon de Cavaillon à la menthe</b></p>	<p><b>Consommé aux dés de légumes et vermicelles</b></p> <p><b>Emincé de poulet (CH) au curry massaman, nouilles de riz, chou chinois et shiitakés au soja</b></p> <p><b>Glace à la noix de coco*</b></p>	<p><b>Velouté de panais</b></p> <p><b>Milanaise de porc pané* (CH), sauce tartare*, cornettes au beurre, ratatouille*</b></p> <p><b>Crème brûlée à la pistache</b></p>	<p><b>Velouté au cerfeuil</b></p> <p><b>Ballotine de poisson (FAO27), sauce bisque de crustacés*, riz basmati, brunoise de légumes d'antan en persillade</b></p> <p><b>Gâteau au chocolat, crème anglaise</b></p>	<p><b>Potage québécois</b></p> <p><b>Jambon à l'os (CH) laqué au sirop d'érable canadien, pommes de terre rissolées et duo de haricots*</b></p> <p><b>Beignet queue de castor</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°26

## Du 26 juin au 2 juillet 2023



Lundi 26.06.23 midi	Mardi 27.06.23 midi	Mercredi 28.06.23 midi	Jeudi 29.06.23 midi	Vendredi 30.06.23 midi
<p><b>Potage à la courge</b></p> <p><b>Emincé de bœuf (CH) au romarin, pâtes au beurre, petits pois* à la française</b></p> <p><b>Cheesecake aux framboises</b></p>	<p><b>Velouté aux navets et éclats de noisettes</b></p> <p><b>Saucisse à rôtir de porc grillée (CH), sauce moutarde, pommes de terre grenaille rôties, jardinière de légumes</b></p> <p><b>Mousse aux myrtilles*</b></p>	<p><b>Soupe aux orties</b></p> <p><b>Tagliatelles au saumon (FAO27) et brunoise de légumes, sauce à l'aneth, salade mesclun</b></p> <p><b>Bavarois à la mangue</b></p>	<p><b>Consommé aux herbes et croûtons</b></p> <p><b>Tajine de poulet (CH) à la marocaine, pommes de terre, légumes orientaux au bouillon</b></p> <p><b>Nectarine aux saveurs marocaines</b></p>	<p><b>Crème de volaille</b></p> <p><b>Pojarski* de veau (CH), sauce à l'échalote, riz, haricots verts*</b></p> <p><b>Salade de melon</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 »

