



Menu de la semaine n° 48 du 23 au 29 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
Crème de cerfeuil	Potage fermière Avec légumes taillés	Crème de riz au lait de coco	Potage Léopold Avec semoule et julienne de laitue	Bouillon de bœuf
Saucisse aux choux (CH) Papet vaudois Salade selon souhait	Aiguillette de colin panée (FAO 61/67) (Bolay) sauce tartare allégée Orgetto Dés de courge étuvés Salade selon souhait	Poitrine de dinde rôtie, sauce bigarade (FR) Gnocchi à la romaine Epinards en branches étuvés Salade selon souhait	Steak haché de veau (CH), beurre à l'ail Pommes de terre purée St-Germain Dés de céleri-pomme Salade selon souhait	Pot au feu (CH) vinaigrette Bœuf bouilli, pommes de terre nature, carotte, poireau, navet Salade selon souhait
Salade d'ananas	Pruneaux pochés au vin rouge et aux épices	Crème brûlée	Oreillons d'abricots pochés et son sorbet (Gervasi)	Ile flottante



Menu de la semaine n° 49 du 30 novembre au 6 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage bonne-femme</p> <p>Tajine d'agneau aux légumes (AU/NZ/IE)</p> <p>Semoule de couscous</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème renversée caramel</p>	<p>Potage andalouse</p> <p>Brisolée</p> <p>Salade de pomme</p>	<p>Crème de légumes aux petits pois</p> <p>Langue de veau pochée (CH), sauce allemande aux câpres</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mangue à la verveine</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Filet de carrelet au four (FAO27), beurre blanc à la citronnelle</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Mélange de légumes grillés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse au chocolat blanc</p>	<p>Bouillon ciboulette</p> <p>Ragoût de lapin à la tomate séchée (HU)</p> <p>Polenta aux olives</p> <p>Radis-bière en bâtonnets</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème bavaroise à l'orange sanguine</p>



Menu de la semaine n° 50 du 7 au 13 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de carottes au gingembre et cumin</p> <p>Bœuf braisé à l'ancienne (CH)</p> <p>Gnocchi aux épinards</p> <p>Bâtonnière de légumes étuvés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème de yaourt aux griottes</p>	<p>Consommé Célestine</p> <p>Compote de rave garnie</p> <p>Filet de porc fumé, saucisson (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Pomme pochée au caramel</p>	<p>Minestrone</p> <p>Spaghetti Piccata de dinde (FR), jus lié</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Julienne de laitue étuvée</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage aux flocons d'avoine</p> <p>Pojarski de veau (CH), jus lié au marsala</p> <p>Pommes de terre mousseline</p> <p>Côtes de bettes tomatée</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Clémentine</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Terrine de poissons (FAO27 ?), beurre blanc nantais</p> <p>Boulgour relevé</p> <p>Emincé de fenouil</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Panna cotta et coulis de mûres</p>



Menu de la semaine n° 51 du 14 au 20 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème d'oseille</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne (UE)</p> <p>Blé « Ebly » pilaf</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Ananas caramélisé</p>	<p>Potage parisienne</p> <p>Saucisse de porc à rôtir (CH), moutarde</p> <p>Potée de lentilles aux carottes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de fruits frais exotique</p>	<p>Potage à l'orge</p> <p>Dos de merlu (FAO27), sur lit de fondue de poireaux</p> <p>Sauce matelote</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Blanc-manger au coulis de mangue</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Potage purée Parmentier</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce mère</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Bettes à tondre étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème de yaourt à la goyave</p>



Menu de la semaine n° 52 du 21 au 27 décembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi
<p>Potage garbure</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de mangues</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Pavé de brochet (FAO27), sauce crustacés</p> <p>Pomme nature</p> <p>Romanesco</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Cocktail de fruits frais</p>	<p>Bouillon aux pois frits</p> <p>Bœuf bouilli (CH), vinaigrette à la tomate séchée</p> <p>Riz créole</p> <p>Bâtonnets de légumes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Marmelade de poire et coing meringuée</p>	<p>Potage des Grisons</p> <p>Cevapicci (CH), sauce acidulée au paprika</p> <p>Semoule de couscous aux abricots secs et brunoise de courgettes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Île flottante</p>



Menu de la semaine n° 53 du 28 décembre 2020 au 3 janvier 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi
<p>Consommé au porto</p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce au confit d'oignons</p> <p>Tagliatelles vertes au beurre</p> <p>Dés de céleri-rave sautés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Cerises noires pochées à la vanille</p>	<p>Potage purée de chou- fleur</p> <p>Ragoût de lapin à la moutarde de Meaux (UE)</p> <p>Polenta bramata aux olives</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de pêche plate</p>	<p>Crème de céréales</p> <p>Filet de rouget (FAO71), sauce vierge aux dés de tomate</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Bettes à tondre étuvés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Minestrone</p> <p>Osso bocco de porc grémolata (CH)</p> <p>Risotto</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Banane au citron vert</p>