



Menu de la semaine n° 41 du 11 au 17 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage garbure</p> <p>Rôti de dinde forestière (FR) et sa sauce</p> <p>Nouillettes à l'huile d'olive</p> <p>Poêlée de légumes grillés</p> <p>Salade de mangues à la verveine</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Tendrons de veau braisé (CH)</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Chou-de Bruxelles</p> <p>Crème praliné</p>	<p>Crème de millet</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), beurre Maitre d'hôtel</p> <p>Frites de patates douces</p> <p>Dés de navets glacés</p> <p>Blanc manger et coulis de myrtilles</p>	<p>Consommé brunoise de légumes du jardin.</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet vaudois</p> <p>Raisin rouge</p>	<p>Potage des Grisons</p> <p>Filet de lieu noir au four (NO/IS)),</p> <p>Beurre nantais au citron vert</p> <p>Boulgour à la provençale</p> <p>Duo de carottes glacés</p> <p>Salade d'ananas Pina-Colada</p>



Menu de la semaine n° 42 du 18 au 24 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage purée de fenouil</p> <p>Panaché de poisson, Beurre blanc à l'oseille Gnocchi Romaine Feuilles de laitues étuvées</p> <p>Salade de pommes au yaourt</p>	<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Choucroute garnie (CH) avec filet de porc fumé, lard salé, saucisson vaudois et viennese</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade de litchi et kiwi</p>	<p>Crème d'avoine aux fines herbes</p> <p>Boulettes d'agneau (CH), sauce tomates aux épices</p> <p>Semoule de couscous aux petits légumes</p> <p>Salade d'oranges orientale</p>	<p>Potage bâloise Avec farine rôtie et oignons</p> <p>Filet de carrelet poché (FAO27), sauce citron</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Escalope de poulet sautée jus lié aux herbes (CH)</p> <p>Risotto crémeux</p> <p>Epinards en branche étuvés</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>



Menu de la semaine n° 43 du 25 au 31 octobre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de céréales</p> <p>Saucisse de porc à rôtir (CH) Confit d'oignons</p> <p>Pommes de terre lyonnaise</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Raisin (rouge ou blanc)</p>	<p>Potage cultivateur Brunoise de légumes</p> <p>Mousseline de poissons maison, sauce crème citronné</p> <p>Riz basmati</p> <p>Epinards en branches étuvées</p> <p>Salade de mangue et papaye</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH), sauce ravigote</p> <p>Bœuf bouilli</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Carotte, chou frisé, poireau</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Blanquette d'agneau Emmentaloise</p> <p>Boulghour piquant</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Mousse Caotina</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Fricassée de poulet à l'estragon (CH)</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Fenouil à la tomate</p> <p>Blanc-manger au coulis d'abricots</p>



Menu de la semaine n° 44 du 01 au 07 novembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème allemande</p> <p>Emincé de bœuf à la citronnelle et coriandre (CH)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Wok de légumes asiatique</p> <p>Panna cotta au coulis de mûres</p>	<p>Potage bonne-femme</p> <p>Piccata de dinde à la milanaise (HU/FR), coulis de tomate</p> <p>Spaghetti au beurre</p> <p>Courgettes sautées au basilic</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet Vaudois</p> <p>Poire pochée aux épices</p>	<p>Bouillon aux fines herbe</p> <p>Civet de chevreuil Mirza (AT)</p> <p>Spätzli maison</p> <p>Choux rouges braisés</p> <p>Vermicelles aux marrons</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Filet de limande poché (FAO27) crème d'aneth</p> <p>Ecrasé de pommes de terre aux herbes</p> <p>Brocoli vapeur</p> <p>Salade de clémentine à la menthe</p>



Menu de la semaine n° 45 du 08 au 14 novembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
Crème de potimarron	Potage d'automne	Crème de lentilles verte	Potage purée de céleri	Soupe miso
Repas brisolée	Saucisse de veau (CH), sauce moutarde	Filet de truite (CH) a la grenobloise	Paupiette de bœuf braisée (CH)	Ragoût de poulet aux saveurs d'Asie(CH)
Vermicelles aux marrons	Pommes purée maison Dés de Carottes étuvées	Ecrasé de pommes de terre à l'aneth. Rosettes de brocoli	Tagliatelles au beurre Endives braisée	Riz parfumé Chou chinois sauté au shiitake
	Tiramisu Tobleronne	Clafouti à la pomme	Séré aux myrtilles	Salade de litchi et kiwi



Menu de la semaine n° 46 du 15 au 21 novembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
Crème de volaille Filet de St.-Pierre au four (FAO71) Beurre blanc à l'orange Risotto crémeux Sauté de courgettes aux herbes Petit pot pistache	Bouillon ciboulette Choucroute garnie Pommes de terre nature Strudel Alsacien aux pommes	Potage parisienne Ragoût de bœuf Bourguignonne (CH) Tagliatelles au beurre Carotte glacées et oignons grelots caramélisés Salade de banane aux fruits de la passion	Potage purée de brocoli Haut de cuisse de Poulet rôti (CH), jus au romarin et citron Pommes de terre grenailles confites Panais glacés Mousse au chocolat blanc et éclats de noisettes	Minestrone Steak haché d'agneau (CH), Beurre maitre d'hôtel Polenta crémeuse Piperade basque aux thym Mille feuilles du Chef aux fruits rouges



Menu de la semaine n° 47 du 22 au 28 novembre 2021



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Palette de porc fumé (CH)</p> <p>Pommes de terre lyonnaise</p> <p>Paysanne de légumes de saison</p> <p>Salade d'ananas au kirsch</p>	<p>Potage fermière</p> <p>Beignet de sandre (DE)</p> <p>Sauce tartare allégée</p> <p>Risotto d'orge crémeux</p> <p>Epinards en branches étuvés</p> <p>Blanc-manger au coulis de mangue</p>	<p>Crème de riz au lait de coco</p> <p>Poitrine de dinde rôtie, sauce aigre doux (FR)</p> <p>Gnocchi à la romaine</p> <p>Shop suey de légumes</p> <p>Perle du japon à la vanille</p>	<p>Crème de panais aux éclats de noisettes</p> <p>Steak haché de veau (CH), Sauce poivre vert</p> <p>Pommes de terre purée St-Germain</p> <p>Dés de céleri-pomme glacés</p> <p>Marmelade de poires et coings meringuée</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH) à la ravigote</p> <p>Ile flottante</p>