



Menu de la semaine n° 43 du 19 au 25 octobre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage purée de fenouil</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde de Meaux</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Bâtonnets de radis bière persillés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de pommes au yaourt</p>	<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Choucroute garnie (CH)</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Blanc battu aux groseilles</p>	<p>Crème d'avoine aux fines herbes</p> <p>Steak haché d'agneau (CH), sauce poivrade</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Potage bâloise</p> <p>Filet de carrelet poché (FAO27), sauce citron</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Crème de veau</p> <p>Escalope de poulet panée aux noisettes (CH), quartier de citron, jus</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Crème brûlée</p>



Menu de la semaine n° 44 du 26 octobre au 1^{er} novembre 2020



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 beurrés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Gratin de poissons (FAO27)</p> <p>Riz créole</p> <p>Epinards en branches étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Bouillon de bœuf</p> <p>Pot au feu (CH), sauce ravigote</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Carotte, chou frisé, poireau</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Blanc-manger au coulis de myrtilles</p>	<p>Crème de volaille au curry</p> <p>Boulettes d'agneau (AUS/NZ/IE/CH), jus épice</p> <p>Boulghour piquant</p> <p>Tajine de légumes aux abricots (Phéné)</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse Caotina</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Fricassée de poulet à l'anis (CH)</p> <p>Fusilli au beurre</p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Ile flottante</p>



Menu de la semaine n° 45 du 2 au 8 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème allemande</p> <p>Emincé de boeuf à la citronnelle et coriandre (CH)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Poêlée de légumes asiatique</p> <p>Salade selon souhait</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>Bettes à tondre étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Bavarois à l'orange sanguine</p>	<p>Bouillon aux fines herbes</p> <p>Saucisse aux choux (CH)</p> <p>Papet Vaudois</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Poire pochée aux épices</p>	<p>Crème de riz</p> <p>Civet de chevreuil Mirza (AT)</p> <p>Gnocchi aux bolets</p> <p>Choux rouges braisés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Filet de limande poché (FAO27)</p> <p>sauce aneth</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Salade d'agrumes</p>



Menu de la semaine n° 46 du 9 au 15 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Potage purée de légumes</p> <p>Sauté de lapin à la moutarde (EU)</p> <p>Polenta bramata</p> <p>Feuilles d'épinards</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de cerises noires</p>	<p>Consommé mille fanti</p> <p>Saucisse de veau (CH), jus lié</p> <p>Pommes de terre mousseline</p> <p>Dés de carottes étuvées</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Mousse Tobleronne</p>	<p>Crème de millet</p> <p>Filet de truite (CH) meunière, Sauce au citron</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Rosettes de brocoli</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage purée de céleri</p> <p>Paupiette de bœuf braisée (CH)</p> <p>Tagliatelles vertes</p> <p>Radis à la bière en bâtonnets étuvés</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Séré aux myrtilles</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Ragoût de poulet au curry Madras (CH)</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Chou chinois sauté au shi-také</p> <p>Salade selon souhait</p> <p>Savarin aux fruits frais</p>



Menu de la semaine n° 47 du 16 au 22 novembre 2020



Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi
<p>Crème de volaille</p> <p>Filet de St.-Pierre au four (FA071) Sauce crustacés Pomme persillée Paysanne de légumes Salade selon souhait</p> <p>Petit pot pistache</p>	<p>Bouillon ciboulette</p> <p>Choucroute garnie (CH) Pommes de terre nature Salade selon souhait</p> <p>Compote de mirabelles</p>	<p>Potage parisienne Avec légumes taillés</p> <p>Ragoût de bœuf Bourguignon (CH) Tagliatelles au beurre Fenouil braisé à la brunoise de légumes Salade selon souhait</p> <p>Salade de banane au citron vert</p>	<p>Potage purée de brocoli</p> <p>Poulet rôti au romarin (CH), jus Pommes de terre rissolées Panais en dés Salade selon souhait</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Minestrone</p> <p>Steak haché d'agneau (CH), Beurre maitre d'hôtel Semoule de couscous Dés de courgettes sautés Salade selon souhait</p> <p>Crème Diplomate</p>



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



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