



Menu de la semaine n°26

Du 24 au 30 juin 2024

Lundi 24.06.2024 midi	Mardi 25.06.2024 midi	Mercredi 26.06.2024 midi	Jeudi 27.06.2024 midi	Vendredi 28.06.2024 midi	Samedi 29.06.2024 midi	Dimanche 30.06.2024 midi
<p>Potage à la courge</p> <p>Paupiette de bœuf (CH), gnocchi* et jardinière de légumes</p> <p>Île flottante à l'amande amère</p>	<p>Velouté aux navets</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) à la basquaise, pommes de terre grenailles à l'ail et poivrons</p> <p>Mousse à l'orange*</p>	<p>Soupe aux pois chiches</p> <p>Agneau (NZ) aux épices orientales, couscous et légumes en bâtonnets</p> <p>Mangues aux dattes</p>	<p>Crème de courgettes</p> <p>Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce aux oignons, purée de pommes de terre gratinée et épinards</p> <p>Coupe de glaces*</p>	<p>Crème de volaille</p> <p>Pojarski* de veau (CH), sauce au citron et thym, penne et carottes</p> <p>Fraises et meringues*, chantilly au mascarpone</p>	<p>Velouté de chou- fleur</p> <p>Risotto aux asperges et salade mesclun</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Roastbeef (bœuf CH), sauce tartare*, frites* et salade de légumes</p> <p>Glace tiramisu*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Aspic aux œufs et légumes, salade de lentilles</p> <p>Bananes au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne* (CH) garnie, crudités et toasts</p> <p>Crème caramel*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Lasagnes* de bœuf (CH) et salade verte</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate farcie au thon* (EU) et salade de riz</p> <p>Compote de poires*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ramequin au fromage* et salade et crudités</p> <p>Yoghourt aux framboises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon au jambon (CH) et pain aux graines*</p> <p>Cake marbré</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini rouleaux de printemps*, sauce thai* et salade chinoise</p> <p>Litchis* et kiwi</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°27

Du 1 au 7 juillet 2024

Lundi 01.07.2024 midi	Mardi 02.07.2024 midi	Mercredi 03.07.2024 midi	Jeudi 04.07.2024 midi	Vendredi 05.07.2024 midi	Samedi 06.07.2024 midi	Dimanche 07.07.2024 midi
<p>Minestrone</p> <p>Rôti de dinde (CH), sauce au miel, pommes de terre grenaille et brocolis</p> <p>Entremets au chocolat et framboises*</p>	<p>Potage aux carottes</p> <p>Sauté de bœuf (CH) aux olives et poivrons, polenta, laitues</p> <p>Mousse à la fraise*</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Cou de porc (CH) aux abricots, jus au romarin, tagliatelles et courgettes</p> <p>Glace à la pistache*</p>	<p>Potage au cerfeuil</p> <p>Roastbeef (CH), sauce tartare*, salade de pommes de terre et mesclun</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Crème de persil au fromage frais</p> <p>Boulettes de bœuf (CH), sauce au citron, gnocchis* et jardinière de légumes</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Bouillon Célestine*</p> <p>Salade niçoise, thon (FAO51), anchois (FAO 51), œufs, pommes de terre, salade verte, haricots verts, tomates et olives</p> <p>Bavarois aux fruits de la passion*</p>	<p>Soupe de tomates*</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH), sauce à la sauge, risotto et chou romanesco</p> <p>Fraises et glace vanille*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Raviolis aux légumes*, sauce aux herbes et salade verte</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette* et julienne de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cocktail de crevettes (VN) et avocat*, salade panachée</p> <p>Trilogie de melon</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT) et fromages</p> <p>Yogourt abricot</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate, mozzarella, sauce basilic, bresaola (CH) et toast à l'ail</p> <p>Pastèque et myrtilles</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne, sauce pesto*, brisures de pancetta et salade de crudités</p> <p>Far breton</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Röstis farcis* et salade de légumes</p> <p>Poire pochée</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°28

Du 8 au 14 juillet 2024

Lundi 08.07.2024 Midi	Mardi 09.07.2024 midi	Mercredi 10.07.2024 midi	Jeudi 11.07.2024 midi	Vendredi 12.07.2024 midi	Samedi 13.07.2024 midi	Dimanche 14.07.2024 midi
Crème de chou-fleur Escalope de porc (CH) panée, sauce BBQ*, salade de pâtes et salade de haricots verts Mousse au chocolat	Potage à l'oseille Filet de carrelet (FAO27), sauce au vin blanc, purée de panais et laitues Tarte aux abricots*	Velouté de poivrons Steak haché de veau (CH), sauce au cognac, polenta et brocolis Mille-feuille*	Crème de volaille à la coco et citronnelle Poulet (CH) à l'aigre- doux*, riz cantonais (CH), et légumes thaïs* Salade de mangues	Soupe à l'oignon Emincé de bœuf (CH), spätzlis et carottes Tarte à la crème	Consommé* aux croûtons Gratin de pâtes et salade verte Salade de fruits	Velouté de pommes de terre et poireaux Epaule d'agneau (IE) confite à l'ail, pommes darphin aux olives et tomate provençale Parfait glacé à l'orange
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Vol-au-vent* (CH) et petits légumes Gâteau aux carottes	Potage du jour Aspic* aux œufs et jambon de dinde (CH), crudités, baguette Yogourt aux myrtilles	Potage du jour Saucisson (CH), viennette (CH) et potée de lentilles aux légumes Compote de fraises	Potage du jour Duo de melons, jambon (CH) et pain aux graines Séré cassis*	Potage du jour Feuilleté* au saumon (NO) et épinards, sauce au Noilly Prat Clafoutis aux cerises	Potage du jour Cassolette de champignons, œuf parfait et toast Crème caramel*	Potage du jour Croque-monsieur (CH) et salade de maïs Pêche pochée

« 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°29

Du 15 au 21 juillet 2024

Lundi 15.07.2024 midi	Mardi 16.07.2024 midi	Mercredi 17.07.2024 midi	Jeudi 18.07.2024 midi	Vendredi 19.07.2024 midi	Samedi 20.07.2024 midi	Dimanche 21.07.2024 midi
<p>Velouté au persil</p> <p>Joue de porc (CH) au cidre, polenta bramata et fenouil</p> <p>Mousse à la framboise</p>	<p>Potage aux asperges</p> <p>Filet de truite (CH), sauce à l'aneth, riz sauvage et céleri-branché</p> <p>Crème brûlée aux spéculoos</p>	<p>Consommé aux herbes</p> <p>Bœuf (CH) bouilli, sauce ravigote, salade de pommes de terre et salade de légumes grillés</p> <p>Parfait glacé moka</p>	<p>Crème de carottes au cerfeuil</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce porto, gratin dauphinois et haricots verts braisés</p> <p>Baba au rhum</p>	<p>Velouté aux pois jaunes</p> <p>Tajine de poulet (CH), couscous et légumes en bâtonnets</p> <p>Sorbet à la mangue*</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Risotto aux asperges, chips de parmesan et salade verte</p> <p>Fraises chantilly</p>	<p>Soupe de céleri</p> <p>Filet de porc (CH) froid, sauce BBQ, frites, salade et crudités</p> <p>Eclair au Nutella</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Ramequin au fromage et salade de carottes</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Courgette farcie (CH), jus au thym et blé pilaf</p> <p>Pastèque</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf mimosa et salade russe</p> <p>Yogourt à la fraise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate au thon (FAO51) et salade de risotto</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Café complet, charcuteries (CH/IT), fromages et brioche</p> <p>Melon</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rouleaux de printemps et samossas, sauce aigre-douce, salade thaï aux cacahuètes</p> <p>Kiwis et litchis</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate mozzarella, sauce basilic, mortadelle et croûtons à l'ail</p> <p>Confit de pommes, coulis au 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°30

Du 22 au 28 juillet 2024

Lundi 22.07.2024 midi	Mardi 23.07.2024 midi	Mercredi 24.07.2024 midi	Jeudi 25.07.2024 midi	Vendredi 26.07.2024 midi	Samedi 27.07.2024 midi	Dimanche 28.07.2024 midi
<p>Consommé à la brunoise de légumes</p> <p>Suprême de poulet jaune (FR), jus à la williamine, spirales et épinards</p> <p>Feuilleté à la vanille* et framboises*</p>	<p>Velouté aux pois verts</p> <p>Tendron de veau (CH) braisé, pommes de terre rissolées et ratatouille*</p> <p>Tarte au chocolat *</p>	<p>Crème de maïs</p> <p>Émincé de bœuf (CH) au paprika, riz et fenouil</p> <p>Tiramisu à la pêche</p>	<p>Potage à la courgette</p> <p>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées et carottes</p> <p>Sorbet raisin*</p>	<p>Soupe aux artichauts</p> <p>Filet de dorade (GR), sauce au citron et à la livèche, riz parfumé, asperges</p> <p>Coupe de fraises chantilly</p>	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Nouilles chinoises sautées aux légumes* et tofu</p> <p>Flan coco*, coulis de mangues*</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Fish & Chips, beignet de poisson* (CH), sauce tartare*, frites* et salade panachée</p> <p>Parfait glacé au Grand Marnier</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Duo de terrines* (CH) garnies, pickles* et crudités</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pâtes à la carbonara (CH), salade verte et quartiers de tomates</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Melon, jambon (CH) et focaccia maison</p> <p>Crème caramel*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Beignets au fromage, salade lollo et crudités</p> <p>Poire pochée</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT), fromages et salade de lentilles</p> <p>Yogourt à la myrtille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette aux fines herbes*, sauce au cantadou et macédoine de légumes</p> <p>Pastèque à la menthe</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Endives au jambon (CH) et blé pilaf</p> <p>Mousse à l'abricot*</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°31

Du 29 juillet au 4 août 2024

Lundi 29.07.2024 midi	Mardi 30.07.2024 midi	Mercredi 31.07.2024 midi	Jeudi 01.08.2024 midi	Vendredi 02.08.2024 midi	Samedi 03.08.2024 midi	Dimanche 04.08.2024 midi
Velouté de tomates au basilic* Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis* et poivrons Duo de melons	Potage de chou-fleur Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues Ile flottante	Crème de lentilles Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre et courgettes Chou au pralin*	Soupe aux oignons Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois et haricots verts Fraises, meringue*, crème de la Gruyère	Consommé Célestine* Filet de plie (IS), sauce aux crustacés*, pommes de terre vapeur et fenouil Crème brûlée	Minestrone* Piccata de dinde (CH), sauce tomate*, spaghettis et côtes de bettes Tiramisu*	Crème d'asperges Rôti de veau (CH), jus à l'ail et romarin, orgeotto, brocolis Coupe de glace*
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Tomme vaudoise panée, salade et coleslaw Flan caramel	Potage du jour Penne à la napolitaine*, dés de jambon de dinde (CH), salade batavia et maïs* Compote de poires	Potage du jour Vol-au-vent* (CH) et julienne de légumes Salade de fruits	Potage du jour Souper vaudois, charcuteries (CH), fromages et brioche* Bircher	Potage du jour Roastbeef (CH), mayonnaise aux herbes*, salade de risotto et salade verte Yogourt moka*	Potage du jour Tortilla de pommes de terre et oignons, crudités Gâteau aux cerises	Potage du jour Croissant au jambon* (CH) et salade de carottes Abricots pochés

« 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 »

