



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
<p>Velouté de tomates au basilic*</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis* et poivrons</p> <p>Duo de melons</p>	<p>Potage de chou-fleur</p> <p>Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Crème de lentilles</p> <p>Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre et courgettes</p> <p>Chou au pralin*</p>	<p>Soupe aux oignons</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois et haricots verts</p> <p>Fraises, meringue*, crème de la Gruyère</p>	<p>Consommé Célestine*</p> <p>Filet de plie (IS), sauce aux crustacés*, pommes de terre vapeur et fenouil</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Minestrone*</p> <p>Piccata de dinde (CH), sauce tomate*, spaghettis et côtes de bettes</p> <p>Tiramisu*</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Rôti de veau (CH), jus à l'ail et romarin, orgeotto, brocolis</p> <p>Coupe de glace*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tomme vaudoise panée, salade et coleslaw</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne à la napolitaine*, dés de jambon de dinde (CH), salade batavia et maïs*</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vol-au-vent* (CH) et julienne de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH), fromages et brioche*</p> <p>Bircher</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Roastbeef (CH), mayonnaise aux herbes*, salade de risotto et salade verte</p> <p>Yogourt moka*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla de pommes de terre et oignons, crudités</p> <p>Gâteau aux cerises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH) et salade de carottes</p> <p>Abricots pochés</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°32

Du 5 au 11 août 2024

Lundi 05.08.2024 midi	Mardi 06.08.2024 midi	Mercredi 07.08.2024 midi	Jeudi 08.08.2024 midi	Vendredi 09.08.2024 midi	Samedi 10.08.2024 midi	Dimanche 11.08.2024 midi
<p>Consommé Célestine*</p> <p>Rôti de dinde froid (FR), sauce au thon, salade de pâtes et ses crudités</p> <p>Mousse aux fruits d'été*</p>	<p>Crème de carottes au curry doux</p> <p>Filet de cabillaud poché (FAO27), sauce vinaigrette à la tomate, pommes de terre persillées, laitues braisées</p> <p>Panna cotta, coulis de fruits rouges</p>	<p>Minestrone</p> <p>Sauté de bœuf au romarin (CH), riz aux oignons, poivrons grillés</p> <p>Tarte* à la crème</p>	<p>Velouté de chou-fleur aux éclats de noisettes</p> <p>Rôti de cou de porc (CH), jus au thym, gnocchi à la romaine, courgettes au four</p> <p>Sorbet abricot*</p>	<p>Crème de poireaux au pesto rouge</p> <p>Emincé de poulet (CH) aux champignons de Paris, tagliatelles à l'huile d'olive, légumes glacés</p> <p>Far breton aux pruneaux</p>	<p>Potage aux pois verts et lardons</p> <p>Lasagnes aux légumes grillés* et salade de lentilles</p> <p>Nectarines pochées au sirop à la cannelle</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts à la sarriette</p> <p>Meringue et crème double</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Œuf parfait florentine, galette de rösti*, sauce Mornay</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomme panée, salade coleslaw, feuilles de lollo</p> <p>Pêche à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate farcie au thon (FAO27), macédoine de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tartine tchèque : moutarde, jambon de dinde (CH), concombre, chou-pomme, oignons tiges</p> <p>Melon au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries et fromages (CH), pommes de terre, salade de carottes</p> <p>Blanc battu aux fruits*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla espagnole et salade verte</p> <p>Blanc-manger à l'amande amère*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Terrine de campagne* (CH), salade de riz aux petits légumes</p> <p>Cake à la cerise</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 »

