



Menu de la semaine n°12

Du 18 mars au 24 mars 2024

Lundi 18.03.2024 midi	Mardi 19.03.2024 midi	Mercredi 20.03.2024 midi	Jeudi 21.03.2024 midi	Vendredi 22.03.2024 midi	Samedi 23.03.2024 midi	Dimanche 24.03.2024 midi
<p>Velouté d'artichaut</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) à l'italienne, jus aux herbes, gnocchis sardes, courgettes</p> <p>Tiramisu au Nutella*</p>	<p>Crème de persil</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde, risotto, haricots verts</p> <p>Tartelette* au citron</p>	<p>Soupe à la courge</p> <p>Saucisse de veau (CH) rôtie, sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées, jardinière de légumes*</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Bouillon Miso et dés de tofu</p> <p>Emincé de porc (CH) à la pékinoise*, riz cantonais, chou chinois aux shiitakés</p> <p>Flan à la coco</p>	<p>Crème à l'ail des ours</p> <p>Filet de carrelet (FAO 27), beurre blanc, pommes de terre vapeur, fenouil</p> <p>Tarte aux noisettes</p>	<p>Velouté à la tomate*</p> <p>Bœuf (CH) braisé à la mexicaine, tagliatelles, poivrons</p> <p>Gâteau « 3 leches »</p>	<p>Potage au pois jaunes</p> <p>Rôti de veau (CH), pommes de terre rissolées, carottes</p> <p>Brownie au chocolat</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Chipolatas (CH), sauce au porto, gratin de chou-fleur</p> <p>Poires au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fusillis, sauce napolitaine* et dés de jambon (CH), salade pain de sucre</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade et crudités</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Röstis montagnards au fromage à raclette, jambon (CH) et œuf, salade verte</p> <p>Yoghourt mocca</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ramequin au fromage*, salade lollo</p> <p>Mousse à la framboise*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vienne (CH), moutarde, petits pois à la française</p> <p>Prunes pochées au vin rouge et cannelle</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché à la florentine, saumon (NO) fumé</p> <p>Ananas</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°13

Du 25 mars au 31 mars 2024

Lundi 25.03.2024 midi	Mardi 26.03.2024 midi	Mercredi 27.03.2024 midi	Jeudi 28.03.2024 midi	Vendredi 29.03.2024 midi	Samedi 30.03.2024 midi	Dimanche 31.03.2024 midi
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Emincé de poulet (FR) aux champignons, riz pilaf, jardinière de légumes</p> <p>Parfait glacé à la fleur d'oranger</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Jambon (CH) à l'os*, sauce madère, gratin dauphinois, haricots secs</p> <p>Crème brûlée à la fève de tonka</p>	<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Sauté de bœuf (CH), gnocchis* rôtis, laitues</p> <p>Flan praliné*</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Cou de porc (CH), sauce au miel et romarin, tagliatelles, chou romanesco</p> <p>Tartelette* à la raisinée</p>	<p>Potage à l'oseille</p> <p>Pavé de saumon (NO), sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes, chou kale</p> <p>Île flottante</p>	<p>Potage aux carottes</p> <p>Filet de pintade (FR), sauce aux pommes, polenta, salsifis</p> <p>Coupe de glace*</p>	<p>Crème à l'ail des ours</p> <p>Gigot d'agneau (NZ), sauce au thym, pommes de terre grenaille rôties, ratatouille*</p> <p>Mousse au Toblerone*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté* aux asperges, bresaola (CH), salade verte</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Omelette, sauce cantadou, salade de légumes</p> <p>Compote de poires caramélisées</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fagottini à la truffe*, sauce à la crème, salade pommée</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croque-monsieur au jambon de dinde (CH), salade mêlée</p> <p>Blanc battu au sirop d'érable</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cannelloni à la tomate et mozzarella*, salade de rampon</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rouleaux de printemps et samossa, sauce aigre-douce*, salade asiatique</p> <p>Panna cotta à la mangue*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Café complet, charcuteries (CH), fromages, brioche*</p> <p>Yogourt à la fraise</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°14

Du 1^{er} au 7 avril 2024

Lundi 01.04.2024 midi	Mardi 02.04.2024 midi	Mercredi 03.04.2024 midi	Jeudi 04.04.2024 midi	Vendredi 05.04.2024 midi	Samedi 06.04.2024 midi	Dimanche 07.04.2024 midi
Crème de courge Filet de veau (CH) aux morilles, tagliatelles à l'ail des ours et jardinière de légumes Chou praliné*	Potage au céleri Emincé de porc (CH) à la crème, riz et duo de carottes Truffé au chocolat	Velouté de petits pois Tajine de bœuf (CH), couscous et légumes orientaux Salade d'oranges à la menthe	Crème de brocoli Steak de haut de cuisse de poulet (CH), sauce au miel et thym, écrasé de pommes de terre et panais et épinards Feuilleté aux amandes	Consommé Célestine* Filet de daurade (GR), sauce au Noilly Prat, pommes de terre aux herbes et fenouil Tiramisu aux fraises et spéculoos	Velouté au cerfeuil Risotto aux asperges et julienne de jambon cru (CH) Glace au caramel*	Soupe à la courgette Aiguillette de bœuf (CH) au paprika, pommes de terre grenaille au four et poivrons Millefeuille*
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes Salade de Pâques, œufs durs, lardons (CH) et croûtons Compote de fruits	Potage de légumes Beignets au fromage et salade panachée Mousse au citron*	Potage de légumes Endives gratinées au jambon de dinde (CH) et blé pilaf Flan moka	Potage de légumes Röstis farcis* et salade panachée Confit de pommes et crème anglaise	Potage de légumes Roastbeef froid (CH) sauce tartare*, salade de pâtes et salade de carottes Yogourt abricot	Potage de légumes Raviolis aux légumes*, sauce à la crème tomatée et salade verte Pêches pochées	Potage de légumes Salade de pommes de terre et cervelas (CH) et salade batavia Brownies au chocolat

« 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°15

Du 8 au 14 avril 2024

Lundi 08.04.2024 midi	Mardi 09.04.2024 midi	Mercredi 10.04.2024 midi	Jeudi 11.04.2024 midi	Vendredi 12.04.2024 midi	Samedi 13.04.2024 midi	Dimanche 14.04.2024 midi
<p>Potage aux poireaux</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde, polenta et brocolis</p> <p>Tarte bourdaloue aux poires*</p>	<p>Velouté aux carottes jaunes</p> <p>Langue de veau (CH) aux câpres, riz et chou kale</p> <p>Tartelette au citron*</p>	<p>Crème d'avoine</p> <p>Emincé de poulet (CH) aux champignons, pommes duchesse et panaché de légumes</p> <p>Bavarois à la fève tonka et coulis* de mûres à la violette</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Pavé de cabillaud (NO) à la provençale*, beurre blanc à l'ail noir, risotto au citron et bettes à tondre</p> <p>Clafoutis à l'orange*</p>	<p>Velouté aux asperges</p> <p>Pot-au-feu de bœuf (CH), pommes de terre et légumes en bâtonnets</p> <p>Vacherin glacé*</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Piccata de dinde (FR), sauce tomate*, spaghettis et chou romanesco</p> <p>Mousse au cassis*</p>	<p>Potage au panais</p> <p>Jambon à l'os (CH), sauce mère, gratin dauphinois et haricots verts</p> <p>Génoise aux fraises</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Omelette*, sauce tomate et salade mesclun</p> <p>Panna cotta aux fruits*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (CH) et salade verte</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT), fromages, salade panachée, pain aux noisettes et romarin</p> <p>Séré à la cerise*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croissant au jambon* (CH) et salade coleslaw</p> <p>Crème à la pistache*</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomme panée aux noix et cumin, rampon</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Agnolottis à l'ail des ours*, crème de grana padano, salade de charcuteries (CH/IT)</p> <p>Prunes pochées au vin rouge et cannelle</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie au bœuf (CH), jus aux herbes et gnocchis rôtis*</p> <p>Flan à la semoule</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°16

Du 15 au 21 avril 2024

Lundi 15.04.2024 midi	Mardi 16.04.2024 midi	Mercredi 17.04.2024 midi	Jeudi 18.04.2024 midi	Vendredi 19.04.2024 midi	Samedi 20.04.2024 midi	Dimanche 21.04.2024 midi
<p>Crème de volaille* (CH) à la coco et citronnelle</p> <p>Sauté de bœuf au sésame (CH), nouilles chinoises et wok de légumes</p> <p>Salade d'ananas au thé vert</p>	<p>Potage au brocoli</p> <p>Emincé de veau (CH) à l'estragon, pommes de terre rissolées et carottes glacées</p> <p>Pomme au four* et sauce caramel</p>	<p>Velouté au navet</p> <p>Filet de carrelet (FAO27), sauce safranée, riz sauvage et asperges</p> <p>Cheesecake et coulis aux fruits rouges*</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) pané, sauce tartare*, galette de röstis* et tomate au four</p> <p>Crème brûlée à la fleur d'oranger</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Rôti de porc (CH) farci aux abricots, jus au thym, penne et haricots verts séchés</p> <p>Brownies au chocolat et glace vanille*</p>	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Lasagnes au bœuf (CH) et salade mesclun</p> <p>Baba* au rhum</p>	<p>Crème de persil</p> <p>Navarin d'agneau aux pruneaux (IE), polenta crémeuse et jardinière de légumes</p> <p>Tarte* fine aux pommes et crème anglaise au Cointreau</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Ramequin au fromage et salade composée</p> <p>Cake aux carottes</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché, épinards et saumon (NO) fumé</p> <p>Mousse à l'Ovomaltine</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Saucisson vaudois (CH), potée de lentilles aux petits légumes</p> <p>Yogourt à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vol-au-vent (CH), salade de carottes et betteraves</p> <p>Banane au citron vert</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rouleaux de printemps, sauce sweet chili et salade thaï</p> <p>Blanc-manger et coulis à la mangue</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Cervelas (CH), salade de pommes de terre tiède et salade verte</p> <p>Blanc battu à la framboise</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Trilogie de tortellinis, sauce crème au basilic, salade et maïs</p> <p>Compote de fraises</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°17

Du 22 au 28 avril 2024

Lundi 22.04.2024 midi	Mardi 23.04.2024 midi	Mercredi 24.04.2024 midi	Jeudi 25.04.2024 midi	Vendredi 26.04.2024 midi	Samedi 27.04.2024 midi	Dimanche 28.04.2024 midi
Crème de chou-fleur Emincé de bœuf au paprika (CH), riz pilaf et poivrons Carac au chocolat*	Consommé Célestine* Pavé de sandre (CH), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur et fenouil Tiramisu aux framboises	Velouté de cerfeuil Blanquette de veau (CH), pommes mousseline et carottes Entremets aux fruits de la passion	Crème de maïs Suprême de poulet (CH), sauce au marsala, orgetto crémeux et brocolis Ile flottante	Soupe de pois jaunes Jambon à l'os* (CH) au miel et soja, tagliatelles et courgettes Salade de fruits	Soupe aux asperges Penne sauce gorgonzola, éclats de noix et salade d'endives Duo glace et sorbet*	Potage minestrone Osso buco de porc (CH) gremolata, polenta bramata et tomate au four Eclair moka
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage de légumes Beignets soufflés au fromage, coulis de tomates* et salade lollo Crème caramel*	Potage de légumes Omelette*, sauce cantadou et petits légumes Cake au citron	Potage de légumes Gratin de pâtes au jambon de dinde (CH) et salade de rampon Séré à la banane	Potage de légumes Terrine campagnarde garnie*, cornichons, salade coleslaw et pommes de terre vapeur Bircher	Potage de légumes Feuilleté aux épinards* et salade de carottes Poires pochées à l'anis	Potage de légumes Fromage d'Italie (CH), sauce porto et gnocchis* sautés aux petits légumes Compote de fruits	Potage de légumes Vitello tonnato* de veau (CH) et salade verte Yoghourt myrtilles

« 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°18

Du 29 avril au 05 mai 2024



Lundi 29.04.2024 midi	Mardi 30.04.2024 midi	Mercredi 01.05.2024 midi	Jeudi 02.05.2024 midi	Vendredi 03.05.2024 midi	Samedi 04.05.2024 midi	Dimanche 05.05.2024 midi
<p>Potage aux carottes</p> <p>Ragoût de poulet (CH) aux olives, risotto et côtes de bettes</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Velouté lentilles roses à la coco</p> <p>Sauté de porc à la citronnelle (CH), nouilles chinoises et chou chinois</p> <p>Mousse à la mangue*</p>	<p>Crème de panais</p> <p>Blanquette de poissons (FAO27), sauce aux crustacés*, pommes de terre grenaille au four et épinards</p> <p>Tarte* aux pommes et crème anglaise</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce échalote, tagliatelles et brocolis</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Velouté à l'oseille</p> <p>Emincé de veau (CH) à la moutarde, gnocchis rôtis et duo de carottes</p> <p>Nougat glacé*</p>	<p>Potage au céleri</p> <p>Spaghettis à la carbonara (CH) et salade mesclun</p> <p>Panna cotta à la mûre*</p>	<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Rôti de bœuf braisé (CH), pommes mousseline gratinées et jardinière de légumes</p> <p>Coupe de glace*</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage de légumes</p> <p>Croissant au jambon (CH), salade verte et betterave</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Röstis farcis, salade et crudités</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Cannellonis aux légumes et salade de carottes</p> <p>Blanc battu au miel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au jambon (CH) et fromage, salade de haricots verts</p> <p>Mandarine</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT), fromages, pommes de terre et salade verte</p> <p>Compote d'abricots</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux asperges et viande séchée (CH)</p> <p>Yoghourt à la fraise</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rouleaux de printemps, sauce sweet chili et salade thaï</p> <p>Mousse coco</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 »

