



Menu de la semaine n°35

Du 26 au 30 août 2024



Lundi 26.08.24 midi	Mardi 27.08.24 midi	Mercredi 28.08.24 midi	Jeudi 29.08.24 midi	Vendredi 30.08.24 midi
Minestrone*	Crème de carottes	Velouté au céleri	Crème de maïs	Potage cultivateur
Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote, pommes de terre rôties et salade verte	Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, eblysotto et duo de carottes glacées	Filet de dorade (GR), sauce au citron infusée à la livèche, riz sauvage et bettes à tondre étuvées	Steak haché de bœuf (CH), sauce parisienne, pommes rissolées et fenouil braisé	Le rösti vaudois au gruyère AOP et aux lardons, salade de haricots verts
Crème renversée aux deux chocolats	Parfait glacé au Grand Marnier	Tiramisu à la pêche	Mousse à la passion	Tarte vaudoise à la crème

« 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°36

Du 02 au 06 septembre 2024



Lundi 02.09.24 midi	Mardi 03.09.24 midi	Mercredi 04.09.24 midi	Jeudi 05.09.24 midi	Vendredi 06.09.24 midi
<p>Consommé de bœuf* Célestine</p> <p>Tranche panée de porc (CH), sauce* tartare*, pommes rissolées et courgettes au thym</p> <p>Duo de glace</p>	<p>Potage aux légumes de saison</p> <p>Sauté de bœuf (CH) marengo, polenta et artichauts braisés</p> <p>Mousse à la cerise</p>	<p>Velouté aux fines herbes</p> <p>Ragoût de poulet (CH) à la provençale, gnocchis au beurre et ratatouille maison</p> <p>Gâteau tres leches</p>	<p>Soupe de courge</p> <p>Filet de truite (CH), sauce au Noilly Prat, écrasé de pommes de terre à l'aneth et brocolis vapeur</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Soupe de tomates</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus aux herbes, potée de sarrasin et haricots beurre</p> <p>Coupe de glace*</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°37

Du 09 au 13 septembre 2024



Lundi 09.09.24 midi	Mardi 10.09.24 midi	Mercredi 11.09.24 midi	Jeudi 12.09.24 midi	Vendredi 13.09.24 midi
<p>Crème de volaille</p> <p>Ragoût de poulet (FR) au cidre, écrasé de pommes de terre et carottes rôties</p> <p>Génoisé au rhum</p>	<p>Velouté au chou-fleur</p> <p>Dos de cabillaud (FAO27), coulis de tomates, riz aux épices et compoté de poireaux</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Velouté de légumes de saison</p> <p>Saucisson vaudois (CH), moutarde, potée de lentilles et brocolis vapeur</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf bourguignon (CH), sauce vin rouge, pommes duchesse* et légumes glacés</p> <p>Glace mocca</p>	<p>Velouté de tomates au basilic</p> <p>Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, fusili au beurre, petits pois et carottes</p> <p>Pana cotta à la framboise</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°38

Du 16 au 20 septembre 2024



Lundi 16.09.24 midi	Mardi 17.09.24 midi	Mercredi 18.09.24 midi	Jeudi 19.09.24 midi	Vendredi 20.09.24 midi
<p>Velouté à la courge</p> <p>Epaule de porc rôtie (CH), jus au citron, caserecce et tomate provençale</p> <p>Clafoutis aux pommes</p>	<p>Crème de panais</p> <p>Emincé de canard à l'orange (HO), spätzli et chou rouge braisé</p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p>Soupe au maïs</p> <p>Saucisse aux choux (CH) et papet vaudois</p> <p>Glace caramel</p>	<p>Consommé aux petits légumes</p> <p>Risotto aux crevettes (VN) et salade de betteraves</p> <p>Sorbet orange sanguine</p>	<p>Minestrone</p> <p>Blanquette de veau (CH), écrasé de pommes de terre à la ciboulette, jus de cuisson et carottes vichy</p> <p>Chou farci à la crème</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°39

Du 23 au 27 septembre 2024



Lundi 23.09.24 midi	Mardi 24.09.24 midi	Mercredi 25.09.24 midi	Jeudi 26.09.24 midi	Vendredi 27.09.24 midi
<p>Crèmeux de carottes au cumin</p> <p>Cassoulet de haricots blancs, saucisse de vienne, saucisson vaudois et lard fumé (CH)</p> <p>Sorbet prune</p>	<p>Crème de courge</p> <p>Civet de chevreuil aux airelles (UE), spätzli maison et chou rouge braisé</p> <p>Vermicelles aux marrons et meringue maison</p>	<p>Potage de légumes d'automne</p> <p>Blanquette de dinde (FR) à l'estragon, fettuccine et brocolis à l'huile de noix</p> <p>Strudel aux pommes et crème anglaise</p>	<p>Crème de cerfeuil</p> <p>Filet de truite poché (CH), sauce au vin blanc, riz au curcuma et fenouil rôti</p> <p>Bavarois aux fruits</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, fusilli au beurre et dés de courge rôtie</p> <p>Fruits frais au sirop</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 »

