

MENUS DE LA SEMAINE

du 12 au 18 novembre 2018



Lundi



12

Potage purée de légumes
Ragoût de lapin à la moutarde (FR)
Gnocchi aux olives noires
Feuilles d'épinards étuvés
Blanc manger au coulis de fruits rouges

Mardi



13

consommé mille fanti
Saucisse de veau (CH), jus lié
Pommes de terre mousseline
Rosettes de brocoli
Mousse tobleronne



Mercredi



14

Crème d'orge
Filet de truite (CH) sauté, sauce vin blanc
Pommes de terre nature
Carottes sautées
Crème praliné

Jeudi



15

Potage purée de céleri
Paupiette de bœuf braisée (CH)
Tagliatelles vertes au beurre
Raves en bâtonnets étuvés
Séré aux myrtilles

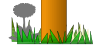
Vendredi



16

Potage paysanne
Emincé de poulet au curry (CH)
Riz parfumé
Chou chinois sauté au shi-také
Savarin au rhum

Samedi



17

Potage purée de haticots blancs
Moussaka d'agneau (NZ)
Salade iceberg
Clémentine

Dimanche



18

Crème de courge
Jambon à l'os braisé (CH), sauce mère
Gratin dauphinois
Julienne de laitue étuvée
Sorbet mangue

Soir

Potage du jour
Atriaux, jus lié
Risotto
Salade de betterave rouge
Compote de cerises noires

Potage du jour
Spaghetti au pesto
Salade verte mimosa
Yogourt

Potage du jour
Courgette farcie, jus au porto
Blé Ebly
Salade verte
Salade de mangue

potage du jour
Tartiflette
Salade de courge crue
Salade d'orange

Potage du jour
Sandwich au jambon, fromage
Salade russe
Raisin

Potage
Pomme de terre au four au fromage frais et saumon fumé
Salade de céleri aux pommes
Tam-Tam vanille

Potage
Fromage, pain
Salade de saison
Croûte dorée, compote de pommes

*Provenance de la viande ou du poisson

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix

- Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes :

Gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque

MENUS DE LA SEMAINE

du 19 au 25 novembre 2018



Lundi

19

Potage parisienne
Emincé d'autruche Stroganov (ZA)
Nouilles au beurre
Côte de bettes tomatées
Salade de kiwis

Soir

Potage du jour
Gratin de gnocchi à la farine de châtaigne et dés de courge
Salade verte
flan pistache

Mardi

20

Potage purée de brocoli
Choucroute garnie
(saucisse de vienne, saucisson, lard fumé, filet de porc fumé)
Pommes de terre nature
Crème au cidre doux

Potage du jour
Ravioli Bio ricotta et vinaigre balsamique poché
Beurre fondu à la sauge
Salade de jeune pousses
Compote de pruneaux

Mercredi

21

Crème de volaille
Filet d'aiglefin royal MSC au four (FAO27), sauce crustacé
Riz pilaf
Paysanne de légumes
Salade de banane au citron

Potage du jour
Œuf poché florantine sur toast
Salade verte et carottes
Mousse à la goyave

Jeudi

22

Crème de lentilles
Ragoût de bœuf bourguignon (CH)
Pommes de terre purée
Carottes vichy
Blanc battu au miel

Potage du jour
Gâteau au fromage
Salade d'endive aux noix
Clémentine

Vendredi

23

Minestrone
Steak haché d'agneau (CH), jus au porto
Semoule de couscous
Courgettes sautées
Crème diplomate

Potage du jour
Souper Vaudois
Assortiment de fromages et de charcuterie
Salade saison
Compote de fruits

Samedi

24

Crème de chou-fleur
Penne à la carbonara (CH)
Grana padano râpé
Salade mêlée
Salade d'orange

Potage
Crêpe aux légumes, sauce tomate
Coleslaw
Myrtilles chantilly

Dimanche

25

Potage aux légumes taillés
Poulet rôti au romarin (CH), jus lié
Pommes de terre frites
Emincé de fenouil étuvé
Glace caramel salé

Potage
Pâté en croûte, pain
Salade verte et maïs
Jalousie aux poires et raisins secs

*Provenance de la viande ou du poisson

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix
- Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes :

Gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque