

MENUS DE LA SEMAINE

du 14 au 20 janvier 2019



Lundi



14

Potage bonne-femme
Bœuf braisé (CH)
Pommes de terre purée
Bâtonnet de raves
Crème diplomate

Soir

Potage du jour
Croûte au fromage
Salade mêlée
Compote de fruits

Mardi



15

Consommé aux petits croûtons
Osso bucco de porc grémolata (CH)
Risotto de céréales
laitue braisée en julienne
Mousse nougat

Potage du jour
Clafouti de légumes, crème de poivron grillé
Salade de crudités
Salade d'orange

Mercredi



16

Potage aux lentilles rouges
Pojarski de veau sautés (CH), jus lié
Pommes de terre boulangère
Choux de Bruxelles
Salade de fruits exotiques

Potage du jour
Lard cuit fondant (CH)
Ragoût de haricots blancs
Salade de betteraves rouges
Clémentine

Jeudi



17

Potage garbure
Escalope de poulet pané aux noisettes (FR)
Gnocchi à la romaine
Dés de céleri-pomme persillés
Crème au café

Potage du jour
Omelette au fromage
Paysanne de légumes
Semoule sucré à la vanille

Vendredi



18

Crème de cerfeuil
Filet de carrelet au four MSC (HO), sauce aux légumes
Blé Ebly
Rosette de romanesco
Salade de mangue

Potage du jour
Sandwich au jambon cru, fromage
salade du jour
Panna cotta fraise rhubarbe

Samedi



19

Potage Multigatawny (volaille curry)
Hachis parmentier de bœuf (CH)
Salade batavia
Crème yaourt aux fruits de la passion

Potage du jour
Galette aux courgettes et fines herbes
Coulis de tomate
Salade verte
Marmelade de poires

Dimanche



20

Crème de potiron
Filet de pintade au four (FR) sauce au porto
Pommes de terre frites
Haricots verts sautés
Glace à la cannelle

Potage
Fromage
Salade du jour
Pain
Tarte aux pruneaux

*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 21 janvier au 27 janvier 2019



Lundi

21



Crème de veau
Miroton de bœuf
Pommes de terre nature
Carottes, choux et navets
Blanc battu au sirop d'érable

Mardi

22



Potage cultivateur
Piccata de dinde (HU), coulis de tomate
Risotto safrané
Rosette de brocoli
Mousse caramel

Mercredi

23



Crème de riz
Tajine d'agneau au citron (NZ)
Semoule couscous
Batônnetts de légumes
Crêpes au sucre

Jeudi

24



Consommé de bœuf
Saucisse aux choux IGP (CH)
Papet vaudois
Salade de fruits frais

Vendredi

25



Potage purée de céleri
Pavé de saumon ASC rôti (NO) sauce héarnaise
Riz créole
Bettes à tondre étuvées
Tarte fine aux poires

Samedi

26



Potage aux carottes
Spaghetti au beurre sauce toscane (CH)
Grana padano râpé
Salade verte
Flan au caramel

Dimanche

27



Potage garbure
Coquelet rôti (CH) et son jus persillé
Pommes de terre country
Pak choi
Glace chocolat

Soir

Potage du jour
Croque monsieur
Salade verte
Compote de fruits

Potage du jour
Rösti bernois
Salade de pain de sucre
Kiwi en dés

Potage du jour
Pastrami
Gratin de chou-fleur
Salade d'ananas au rhum

Potage du jour
Œuf poché à la florentine sur toast
Salade verte et carottes
Riz au lait

Potage du jour
Souper vaudois
Assortiment de fromages et de charcuterie
Pommes de terre en robe des champs
Séré à la vanille

Potage
Cervelas grillé (CH)
Pommes de terre sautées
Salade coleslaw
Compote de pruneaux

Potage
Fromage
Pain et salade du jour
Tranche à la mangue
Coulis de goyave

*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, mollusc