

MENUS DE LA SEMAINE

du 18 au 24 mars 2019



Lundi



18

Potage purée aux pois jaunes
Bœuf braisé à l'ancienne (CH)
Purée Saint Germain
Fenouil étuvé
Séré à la passion

Mardi



19

Crème à l'ail des ours
Poitrine de dinde rôtie (FR) sauce bigarade
Pâtes au beurre
Brocoli vapeur
Flan au caramel

Mercredi

20

Consommé aux herbes
Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois
Crème de yaourt à la rhubarbe

Menu du

Printemps

Jeudi



21

Apéritif, punch
Salade de dent de lion, œuf, croûtons
Filet mignon de porc en croûte, jus lié
Pommes rissolées, endive braisé
Mousse à la fraise

Vendredi



22

Potage Léopold (semoule, laitue)
Filet de truite meunière (CH), aux amandes
Riz pilaf
Haricots verts sautés
Yogourt au coulis de mangue

Samedi



23

Velouté de veau
Moussaka (CH)
Salade batavia et trévis
Tarte au citron

Dimanche



24

Crème d'asperges
Coquelet rôti, jus aux herbes (CH)
Pommes de terre frites
Côtes de bette à l'italienne
Salade de fruits frais

Soir

Potage
Endives au jambon
Salade verte
Clémentine

Potage
Omelette aux fines herbes
Julienne de légumes
Salade verte
Poire au sirop

Potage
Galettes de légumes et maïs
Sauce tomate
Salade du jour
Salade de kiwi

Potage
Courgette farcie, jus lié
Blé Ebly
Salade verte
Pomme au four

Potage
Souper vaudois - Pommes en robes
Assortiment de fromages et charcuteries
Pain - Salade du jour
Pruneaux à la cannelle

Potage
Feuilleté aux légumes
Salade verte et haricots blancs
Salade d'orange

Potage
Fromage d'Italie, salade
Pain
Beignets aux pommes
Sauce à la vanille

*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, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusque**



MENUS DE LA SEMAINE

du 25 au 31 mars 2019



Lundi



25

Raclette
Pommes de terre en robe des champs
Assiette de charcuteries
Salade de fruits

Mardi



26

Bouillon aux légumes
Jambon à l'os (CH), sauce mère
Gratin dauphinois
Haricots secs braisés
Flan praliné

Mercredi



27

Potage Cultivateur
Filet de St-Pierre au four (FAO61), sauce Hollandaise
Riz parfumé
Romanesco
Crème de yogourt à la goyave

Jeudi



28

Soupe à l'oignon
Roti haché de veau (CH), sauce forestière
Gnocchi à l'ail des ours
Rutabaga
Mousse citron

Vendredi



29

Potage garbure
Boutefas (CH), moutarde
Pommes de terre lyonnaise
Carottes vichy
Salade de banane aux fruits de la passion

Samedi



30

Crème de volaille
Penne, sauce pesto rouge, grana padano
Salade de lentilles vertes et endives
Crème diplomate

Dimanche



31

Potage au fenouil
Filet de pintade (FR), sauce au porto
Pommes de terre duchesse
Bettes à tondre
Meringue, double crème

Soir

Potage
Risotto aux champignons
Salade mêlée
Séré à la mangue

Potage
Triangoli aux artichauts pochés
Sauce crème
Salade verte et betterave
compote de fruits

Potage
Lard fondant
Ragoût de haricots blancs
Salade de carottes
Clémentine

Potage
Omelette aux fines herbes
Julienne de légumes étuvés
Salade de fruits

Potage
Sandwich au jambon cru, fromage
Salade du jour
kiwi en dés

Potage
Quiche lorraine
Salade verte
Blanc battu au miel

Potage
Brie, salade du jour
Pain
Tarte aux 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

- Peut contenir les allergènes suivant :

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