

MENUS DE LA SEMAINE

du 24 au 30 juin 2019



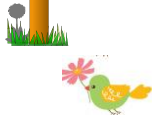
Lundi



24

Potage purée aux lentilles corail
Tendron de veau braisé (CH)
Tagliatelles vertes
Fenouil à la milanaise
Salade d'oranges

Mardi



25

Crème de volaille au curry
Pavé de saumon (FAO27) rôti, sauce vin blanc
Pommes de terre persillées
Bettes à tondre étuvées
Crème catalane

Mercredi



26

Potage bonne femme
Roastbeef froid (CH), sauce tartare allégée
Pommes de terre frites (VD)
Salade coleslaw
Salade de mangue

Jeudi



27

Consommé Léopold
Ragoût de poulet au curry rouge (CH)
Riz basmati
Bâtonnets de légumes
Crème vanille

Vendredi



28

Crème de maïs
Steak haché de bœuf (CH), sauce vin rouge
Purée Saint-Germain
Colraves étuvés
Poires pochées aux épices

Samedi



29

Potage garbure (purée de légumes)
Osso bucco de porc à la grémolata (CH)
Blé Ebly
Carottes étuvées
Salade de fruits frais

Dimanche



30

Crème de céleri
Filet de pintade (FR), sauce au poivre vert
Pommes de terre lyonnaise
Epinards sautés
Sorbet pruneaux

Soir

Potage du jour
Risotto aux légumes
Salade mêlée

Blanc battu au miel

Potage du jour
Bresaola
Gratin de chou-fleur
Salade verte
Salade de pastèque

Potage du jour
Feuilleté aux asperges
Sauce crème citronnée
Jambon fumé d'Appenzell (CH)
Yogourt aux fruits

Potage du jour
Tortellini "Bio" au basilic
Sauce crème
Salade de betteraves rouges
Salade de melon

Potage du jour
Sandwich au jambon, fromage
Salade du jour

Mousse au chocolat

Potage du jour
Quiche au brocolis
Salade verte et maïs

Blanc manger, coulis d'abricots

Potage du jour
Tomate mozzarella et basilic

Tarte à la crème

*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 1^{er} au 7 juillet 2019



Lundi



1

Potage cultivateur
Emincé de bœuf au romarin (CH)
Penne au beurre
Petits pois à la française
Salade de pommes aux fruits de la passion

Mardi



2

Potage bûcheronne
Saucisse de ST-Gall IGP (CH) Sauce moutarde
Pommes de terre grenaille
Fenouil émincé étuvé
Mousse framboise

Mercredi



3

Consommé célestine
Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce bigarade
Gnocchi aux herbes
Julienne de légumes étuvée
Panna cotta à la mangue

Jeudi



4

Potage crème de veau
Steak haché d'agneau (CH), jus épicé
Pommes de terre mousseline
Aubergines étuvées à l'ail
Séré aux cerises

Vendredi

5

Potage purée de carottes
Filet de carrelet pané au coco (NL) Sauce vin blanc au citron vert
Pommes de terre nature
Rosettes de brocoli vapeur
Glace chocolat

Samedi



6

Crème de céréales
Spaghetti bolognaise
Salade mêlée
Salade de pastèque

Dimanche



7

Potage bâloise (farine rôtie)
Rôti d'épaule de veau glacé (CH) jus lié
Gratin dauphinois
Haricots verts sautés
Meringue et fraise chantilly

Soir

Potage du jour
Croûte aux champignons
Salade mêlée
Crème mocca

Potage du jour
Courgette farcie
Blé Ebly
Salade
Abricots

Potage du jour
Œuf poché florentine sur toast
Salade verte
Salade de nectarine

Potage du jour
Ravioli ronds au citron et ricotta
Sauce mascarpone
Salade mexicaine
Salade de kiwis

Potage du jour
Sandwich à la dinde, fromage
Salade de saison
Salade de fruits frais

Potage du jour
Quiche lorraine
Salade verte
Bavarois à la vanille

Potage du jour
Jambon cru
Pain - Salade
Jalousie aux pommes
Sauce 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, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque