

# MENUS DE LA SEMAINE

du 28 septembre au 4 octobre 2020



	Midi	Soir
<b>Lundi</b> <b>28</b> 	Consommé Célestine Ragoût de bœuf bourguignon (CH) Tagliatelle au beurre Haricots verts sautés Poire au vin rouge	Potage du jour Risotto ticinese au gorgonzola Salade verte aux noix Yogourt arôme
<b>Mardi</b> <b>29</b> 	Potage paysanne Blanquette de dinde (FR) Pommes de terre nature Courgettes étuvées Ile flottante	Potage du jour Penne au pesto rouge Salade verte et julienne de viande séchée Raisin blanc
<b>Mercredi</b> <b>30</b> 	Potage à l'orge perlée Rôti haché de veau (CH) sauce poivre vert Gnocchi au potiron et curcuma Bâtonnets de raves étuvés Salade de banane au citron vert	Potage du jour Rissolle aux légumes (CH) Salade panachée Crème de yaourt à la framboise
<b>Jeudi</b> <b>1</b> 	Potage aux pois jaunes Haut de cuisses de poulet mariné au citron et coriandre (CH) Riz parfumé Mélange de légumes oriental Mousse aux fruits de la passion	Potage du jour Omelette aux fines herbes Galette de rösti Salade verte aux graines Compote de pruneaux aux épices
<b>Vendredi</b> <b>2</b> 	Crème allemande Filets de perche meunière (ES), sauce tartare Pommes de terre frites Paysanne de légumes à l'étuvée Flan au chocolat	Potage du jour Souper vaudois Assortiment de fromages et charcuterie Pommes de terre en robe - Salade et pain Salade de mangue
<b>Samedi</b> <b>3</b> 	Crème de légumes Saucisson vaudois (CH), moutarde Potée de lentilles et carottes Séré à la vanille	Potage du jour Croûte au fromage Salade de céleris Cocktail de fruits
<b>Dimanche</b> <b>4</b> 	Velouté de courge Epaule d'agneau rôtie (AUS), jus au thym Pommes de terre boulangère Rosette de romanesco Glace café	Potage du jour Jambon cru, salade et pain 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 5 au 11 octobre 2020



	Midi	Soir
<b>Lundi</b> 5	Potage purée de navet Picatta de dinde (FR) Orgetto Bettes à tondre étuvées Danette au chocolat	Potage du jour Feuilleté aux champignons Salade verte et pois chiches Salade de kiwi
<b>Mardi</b> 6	Consommé ciboulette Daube de sanglier aux pêches (AT) Gnocchi à la farine de châtaigne Choux rouges braisés Poire pochée aux épices	Potage du jour Triangoli aux artichauts Sauce crème au basilic Salade verte Blanc battu à la goyave
<b>Mercredi</b> 7	Crème de fenouil Escalope de saumon sauté (NO), sauce zougouises Pommes de terre nature Rosettes de brocoli vapeur Panna cotta, coulis de fruits rouges	Potage du jour Quiche aux oignons Salade de betteraves Salade de mangue
<b>Jeudi</b> 8	Minestrone Cevapcici (CH), sauce au paprika Spaghetti au beurre Fenouil étuvé Raisin blanc	Potage du jour Courgette farcie, jus lié Blé Ebly Salade verte Yogourt aux fruits
<b>Vendredi</b> 9	Potage garbure Poulet rôti (CH), jus aux herbes Pommes de terre country Julienne de laitue étvée Crème au caramel	Potage du jour Sandwich du jour, fromage Salade russe Clémentine
<b>Samedi</b> 10	Potage parmentier Lasagne maison gratinée (CH) Salade de jeunes pousses Glace noix de coco	Potage Rösti bernois Salade de légumes cuits Salade d'oranges
<b>Dimanche</b> 11	Potage bonne-femme Rôti de porc aux pruneaux Pommes de terre lyonnaises Haricots verts sautés Tarte fine aux pommes	Potage Fromage du jour Salade mêlée Tranche aux framboises

\*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