

MENUS DE LA SEMAINE

du 13 au 19 septembre 2021



Lundi

13

Potage villageoise
Paupiette de lapin aux légumes (FR), jus safrané
Polenta bramata
Bettes à tondre étuvées
Salade de melon au porto

Mardi

14

Crème de carottes
Bœuf braisé (CH) au vin rouge
Pommes de terre nouvelles rissolées
Raves en bâtonnets étuvés
Tarte au citron

Mercredi

15

Consommé Célestine
Boutefas poché (CH) sauce moutarde
Potée de lentilles aux carottes
Salade verte
Séré aux fraises

Jeudi

16

Crème de volaille au curry
Steak haché de d'agneau (CH) jus aux herbes
Blé pilaf
Haricots verts sautés
Crème pistache

Vendredi

17

Crème de courgettes
Filet de truite à la zougoise (CH)
Pommes de terre nature
Fenouil braisé
Blanc mangé, coulis de framboise

Samedi

18

Potage purée de haricots blancs
Lasagne au four (CH)
Salade mêlée et graines de sésame
Glace

Dimanche

19

Potage garbure
Filet de pintade (FR) au four, jus au madère
Pommes de terre frites
Carottes vichy
Savarin au rhum

Soir

Potage du jour
Risotto au mascarpone
Salade de julienne de courge crue
Blanc battu aux fruits de la passion

Potage du jour
Omelette aux fines herbes
Julienne de légumes
Salade verte et croûtons
Raisin rouge

Potage du jour
Croûte au fromage, condiments
Salade verte et graines
Compote de fruits

Potage du jour
Spaghetti à la napolitaine
Grana padano râpé
Salade verte et betteraves rouges
Salade de kiwis

Potage
Sandwich au chorizo, fromage
Salade russe
Pain
Salade d'ananas au basilic

Potage
Endives au jambon (CH) gratinées
Salade mêlée
Dés de poires au sirop

Potage
Fromage
Salade de saison - Pain
Jalousie aux abricots
Sauce à la vanille au kirsch

*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





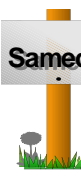


Allergènes :

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

MENUS DE LA SEMAINE

du 20 au 26 septembre 2021



	Midi	Soir
Lundi 20 Lundi du Jeûne 	Œuf mimosa sur salade verte (apéritif punch) Emincé de veau à la crème de romarin (CH) Gnocchi à la crème Bettes à tondre étuvées Glace au caramel salé	Potage du jour Salade mêlée, jambon cru Tarte aux pruneaux Crème fouettée à la cannelle
Mardi 21 	Crème de courge Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce au poivre Boulghour piquant Chou de Bruxelles étuvés Crème praliné	Potage du jour Quiche au fromage Salade verte aux noix Mangue en cube
Mercredi 22 	Minestrone Saucisse aux choux IGP (CH) Papet Vaudois Raisin blanc	Potage du jour Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade verte et radis Tam Tam au caramel
Jeudi 23 	Potage aux lentilles rouges Gratin de poissons (FAO27) Riz créole Laitue étuvée Séré aux fruits de la passion	Potage du jour Penne au pesto rouge Salade verte et maïs Salade de melon
Vendredi 24 	Crème de céréales Ragoût de bœuf bourguignon (CH) Ecrasée de pommes de terre Ratatouille Flan à la vanille	Potage du jour Souper Vaudois Assortiment de charcuterie et fromage Pommes de terre en robe des champs Salade d'orange
Samedi 25 	Potage cultivateur Hachis parmentier Salade verte et carottes râpées Salade de fruits	Potage du jour Cordon bleu de volaille (FR) Paysanne de légumes Crème de yogourt à la goyave
Dimanche 26 	Crème de légumes Poulet rôti, Jus lié (CH) Pommes de terre frites Tomate aux herbes Mini viennetta	Potage du jour Coppa Salade feuille de chêne 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

Allergènes :

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