

MENUS DE LA SEMAINE

du 29 avril au 5 mai 2024



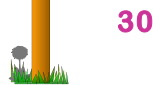
Lundi



29

Crème de veau
Sauté de porc à la citronnelle (CH)
Tagliatelle au beurre
Radis bière étuvés
Poire pochée

Mardi



30

Potage cultivateur
Filet de truite sauté (CH) grenobloise
Pommes de terre persillées
Bettes à tondre étuvées
Salade de bananes au citron

Mercredi



1

Bouillon Célestine
Bœuf braisé (CH) au pinot noir
orgetto
Rosettes de brocoli vapeur
Flan au caramel

Jeudi



2

Potage de légumes
Haut de cuisse de poulet sauté (CH) jus
Pommes de terre grenaille rissolées
Carottes étuvées
Crème de yogourt à l'abricot

Vendredi



3

Potage purée de lentilles
Steak haché de veau (CH) sauce au poivre vert
Boullghour piquant
Courgettes sautées
Salade d'ananas au kirsch

Samedi



4

Potage aux carottes
Spaghetti au pesto, grana padano
Salade mexicaine
Mousse à la framboise

Dimanche



5

Crème de carottes
Ragoût d'agneau aux épices (IE)
Gratin de pommes de terre
Côtes de bettes tomates
Glace

Soir

Potage du jour
Vol au vent aux champignons
Salade de céleri rémoulade

Crème vanille

Potage du jour
Tartiflette savoyarde
Salade de carottes

Séré aux fruits rouges

Potage du jour
Ravioli farcis aux légumes
Sauce crème à la ciboulette
Salade verte
salade de kiwi

Potage du jour
Omelette aux fines herbes
Julienne de col rave étuvé
Salade verte
Salade de mangue

Potage du jour
Souper Vaudois
Pommes de terre en robe, salade du jour
Assortiment de charcuterie, fromage
Danette au chocolat

Potage du jour
Quiche au fromage
Salade de betteraves jaunes
Compote de fruits

Potage
Fromage
Pain
Salade mesclun
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, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque

MENUS DE LA SEMAINE

du 6 au 12 mai 2024



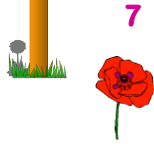
Lundi



6

Crème de chou fleur
Saucisse de veau (CH) sauce moutarde
Pommes de terre purée
Julienne de laitue étuvée
Salade de fruits

Mardi



7

Potage garbure
Sauté de bœuf au paprika (CH)
Polenta crémeuse
Navets étuvés
Blanc battu au sirop d'érable

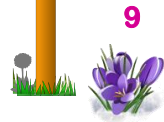
Mercredi



8

Potage purée de lentilles rouges
Filet de dorade, sauce aux petits légumes
Riz pilaf
Romanesco vapeur
Salade de pomme aux fruits de la passion

Jeudi



9

Terrine de campagne, salade verte
Poitrine de dinde rôtie (FR) sauce bigarade
Galette de rösti
Emincé de fenouil étuvé
Tarte fine aux pommes

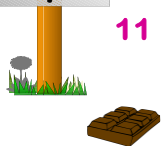
Vendredi



10

Potage purée de céleri
Tajine d'agneau aux pois chiches (IE)
Semoule couscous
Légumes à la coriandre
Flan vanille

Samedi



11

Crème de volaille
Cannelloni ricotta-épinards
Salade mêlée aux graines de courge
Crème chocolat

Dimanche



12

Crème d'asperges
Filet mignon de porc (CH) sauce morilles
Pommes duchesse
Tomate aux herbes
Mini vienetta

Soir

Potage du jour
Risotto au mascarpone
Salade de jeune pousses et radis
Yogourt arôme

Potage du jour
Crêpe aux légumes et maïs
Sauce crème au basilic
Salade verte
Salade de kiwi

Potage du jour
Croûte aux champignons
Salade verte
Crème praliné

Potage du jour
Fromage d'Italie, sauce mère
Ragoût de haricots blancs
Salade verte
Compote de cerises noires

Potage du jour
Souper Vaudois
Pommes de terre en robe, salade du jour
Assortiment de charcuterie, fromage
Salade de mangue

Potage du jour
Vol au vent aux légumes
Salade verte mimosa
Séré au citron

Potage
Tomme farcie aux noix
Salade de saison - Pain
Tarte aux poires

*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