

MENUS DE LA SEMAINE

du 08 au 14 juillet 2024



Lundi



8

Potage purée de chou-fleur
Escalope de porc panée (CH), citron
Penne à l'huile d'olive
Ratatouille
Salade de pastèque

Mardi



9

Potage des Grisons
Filet de bar sauté (TK), beurre blanc
Blé Ebly
Rosettes de romanesco vapeur
Crumble aux pommes

Mercredi



10

Crème de céréales
Emincé de bœuf Stroganoff (CH)
Polenta
Courgettes sautées
Salade de nectarines

Jeudi



11

Consommé Diablotin
Steak haché de veau (CH), sauce bordelaise
Pommes de terre boulangère
Epinards étuvés
Banane au citron

Vendredi



12

Crème allemande
Filet de poulet (CH) sauce forestière
Pommes de terre sautées
Carottes étuvées
Panna cotta à la fraise

Samedi



13

Potage bonne femme
Piccata d'aubergines, coulis de tomate
Gnocchi romaine
Salade verte
Salade de melon au porto

Dimanche



14

Potage purée de lentilles
Blanquette de veau (CH)
Pommes purée
Haricots verts sautés
Glace

Soir

Potage du jour
Rösti bernois
Salade coleslaw
Yogourt à la goyave

Potage du jour
Risotto au basilic et citron
Salade verte et mimosa
Salade d'ananas

Potage du jour
Gratin d'endive au jambon
Salade verte et croûtons
Crème au chocolat

Potage du jour
Quiche aux légumes
Salade à tondre et radis blanc
Tam-Tam vanille

Potage
Sandwich au jambon, fromage
Salade du jour
Pruneaux à la cannelle

Potage
Tortellini aux bolets et fromage
Sauce crème
Salade verte
Séré à la mangue

Potage
Coppa
Salade de maïs
Croûte dorée
Compote de 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

MENUS DE LA SEMAINE

du 15 au 21 juillet 2024



Lundi

15

Midi

Crème d'orge aux fines herbes
Bœuf bouilli (CH) sauce ravigote
Pommes nature
Panaché de légumes
Crème vanille

Soir

Potage du jour
Crêpe aux courgettes et fines herbes
Coulis de poivrons
Salade verte et pois chiches
Abricots

Mardi

16

Consommé brunoise
Fricassée de lapin à la moutarde (HU)
Pommes de terre duchesse
Pak-choï étuvé
Danette au caramel

Potage du jour
Penne au gorgonzola et noix
Salade verte mimosa

Salade de kiwi

Mercredi

17

Potage aux légumes
Dos de merlu sauté, sauce vin blanc
Riz pilaf
Epinards sautés
Salade de pastèque

Potage du jour
Roulade de jambon (CH) à la russe
Salade feuille de chêne

Blanc battu au caramel

Jeudi

18

Garbure
Cervelas grillé (CH), jus aux herbes
Gratin dauphinois
Haricots verts séchés braisés
Flan à la noix de coco

Potage du jour
Omelette aux fines herbes
Julienne de légumes étuvée

Pomme au four

Vendredi

19

Velouté au cerfeuil
Haut de cuisse de poulet (CH) au citron confit
Boullghour piquant
Légumes à la coriandre
Salade de fruits maison

Potage du jour
Souper vaudois
Assortiment de charcuterie et fromage
Pain, salade
Yogourt arômes

Samedi

20

Crème de carottes
Spaghetti sauce toscane (CH)
Salade verte et maïs

Fraises au sucre

Potage du jour
Jalousie aux légumes
Salade verte et haricots blancs

Compote de pêches

Dimanche

21

Potage fermière
Roastbeef froid (CH) sauce tartare
Pommes de terre frites du Léman
Coleslaw
Glace

Potage du jour
Fromage
Salade verte et concombres
Pain
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