

MENUS DE LA SEMAINE

du 14 au 20 octobre 2024



	Midi	Soir
Lundi 14	Crème de veau Ragoût de lapin (HU) à la moutarde Polenta bramata Raves étuvés au curcuma Salade de pomme	Potage du jour Ravioli aux légumes, coulis de tomate Grana padano râpé Salade verte Clémentine
Mardi 15	Crème d'avoine Choucroute garnie (CH) Filet de porc, lard salé, saucisson vaudois Viennes, pommes de terre nature Blanc battu aux framboises	Potage du jour Croûte au fromage Salade verte et concombre Salade de mangue
Mercredi 16	Bouillon aux vermicelles Sauté d'agneau aux épices (IR) Semoule couscous Courgettes sautées Flan praliné	Potage du jour Roastbeef froid (CH), moutarde Salade de pommes de terre Salade verte Marmelade de coing
Jeudi 17	Potage des grisons Ragoût de poulet au citron (CH) Pommes de terre rissolées Duo de poivrons étuvés Meringue crème double	Potage du jour Quiche Lorraine Coleslaw Abricots au sirop
Vendredi 18	Potage purée aux pois jaunes Dos de cabillaud sauté (FAO27) sauce aux petits légumes Riz pilaf Rosette de brocoli vapeur Séré à la goyave	Potage Souper vaudois Assortiment de fromages et de charcuterie Pommes de terre en robe - pain - salade Pruneaux aux épices
Samedi 19	Crème de veau Spaghetti bolognaise (CH) Salade verte Ananas caramélisé	Potage Endive au jambon Salade verte et carottes Salade de fruits
Dimanche 20	Potage de choux fleur Civet de cerf au genièvre (NZ) Spaetzlis dorés Courge sautée Glace	Potage Chorizo doux Salade verte Jalousie 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, mollusq

MENUS DE LA SEMAINE

du 21 au 27 octobre 2024



Lundi

21

Crème de céréales
Saucisse à rôtir (CH), confit d'oignon
Gratin de pommes de terre
Haricots verts sautés
Clémentines

Potage du jour
Croque monsieur (FR)
Salade verte

Blanc battu à la framboise

Mardi

22

Bouillon de bœuf
Pot au feu (CH), sauce ravigote
Pommes de terre nature
Carotte, chou frisé, poireau
Salade de banane au citron vert

Potage du jour
Tortilla espagnole (pommes de terre et oignons)

Salade verte et maïs
Crème praliné

Mercredi

23

Crème de volaille
Blanquette d'agneau (IE)
Pâtes au beurre
Courgettes sautées
Blanc mangé au coulis de myrtilles

Potage du jour
Rissole aux légumes
Salade verte

Cocktail de fruits

Jeudi

24

Garbure
Gratin de poissons (FAO27)
Pommes Maxime
Epinards en branches étuvés
Salade de pommes aux fruits de la passion

Potage du jour
Spaghetti à la napolitaine
Grana padano râpé
Salade verte
Tam Tam vanille

Vendredi

25

Potage purée de céleri
Fricassée de poulet à l'estragon (CH)
Boulgour étuvé
Choux de Bruxelles étuvés
Séré à la mangue

Potage du jour
Sandwich au jambon, fromage
Salade Russe

Salade de kiwi

Samedi

26

Consommé de bœuf
Hachis parmentier (CH)
Salade de batavia et trévisse

Flan mocca

Potage
Risotto aux champignons
Salade de carottes

Salade de pamplemousses

Dimanche

27

Crème de légumes
Epaule de veau glacée (CH), sauce madère
Pommes de terre country
Légumes grillés
Glace

Potage
Fromage
Pain - Salade de fenouil au curry

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, mollusc