

Menus - Semaine N° 50

	Lundi 08.12.2025	Mardi 09.12.2025	Mercredi 10.12.2025	Jeudi 11.12.2025	Vendredi 12.12.2025	Samedi 13.12.2025	Dimanche 14.12.2025
Diner	Velouté de racines *** Saucisse aux choux Papet Vaudois *** Tarte aux pommes	Velouté de courge *** Chipolatas Pressé de pommes de terre Courgettes sautées *** Crème vanille	Velouté de céleri et safran *** Mijoté de boeuf Carotte au thym Galette de polenta *** Tiramisu	Soupe de carotte *** Cordon bleu de volaille Frites du pays Petits pois *** Flan au chocolat	Potage aigre doux *** Nouilles chinoise au soja Poulet sauté au basilic thaï et sésame noir Légumes sautés *** Gateau au chocolat	Soupe de légumes *** Spaghetti Bolognaise *** Panna Cotta	Velouté de petits pois *** Filet de porc à la moutarde Pommes de terre grenailles Haricots verts *** Mousse poire
Souper	Potage du soir *** Salade de betterave Fromage de chèvre rôti au four Vinaigrette au miel et balsamique *** Cake	Potage du soir *** Saumon fumé et flétan fumé Toast et beurre Julienne de légumes *** Clémentine	Potage du soir *** Gratin de pâtes Jambon de campagne Epinards *** Soleil d'hawaï	Potage du soir *** Gâteau Zurichois Oignons, lardons, cumin *** Salade de fruits	Potage du soir *** Salade de pommes de terre et saucisson Vaudois *** Compote de pommes	Potage du soir *** Riz au lait Marmelade d'orange	Potage du soir *** Café complet Pain, beurre, confiture charcuterie *** Yogourt

Provenance des poissons et crustacés : Flétan : Groenland Saumon fumé : Norvège

Midi et soir : Salade et pain à disposition

Le Chef de cuisine se réserve le droit de toute modification de menu en tout temps

Pour toutes demandes liées aux allergènes ou intolérances, veuillez vous adresser aux personnels de la cuisine.

La viande de N-Z. peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance non-hormonaux