

Menus - Semaine N° 35

	Lundi 24.08.2026	Mardi 25.08.2026	Mercredi 26.08.2026	Jeudi 27.08.2026	Vendredi 28.08.2026	Samedi 29.08.2026	Dimanche 30.08.2026
Diner	Velouté de légumes *** Palette de boeuf braisé Mille-feuille de pommes de terre Légumes fondants *** Fôret-noire	Velouté de champignons *** Tartare de boeuf Frites Salade verte *** Mousse au chocolat	Velouté de pois verts *** Filet de porc en croûte Sauce aux champignons Jardinière de légumes *** Muffins aux fruits rouges	Velouté de lentilles, courgettes, carottes et ail *** BBQ Libanais Kafta, brochette de poulet au sumac Sauce yaourt au cumin, houmous, pain pita, taboulé, concombres à la menthe *** Mouhalabieh (flan à l'eau de fleur d'oranger)	Velouté de poivrons et tomates *** Pâtes Sauce aux crevettes et au safran Courgettes sautées Salade de tomates *** Cake tyrolien	Velouté de courge *** Emincé de volaille à la provençale Riz *** Crème coco	Velouté de carottes *** Jambon à l'os Pommes vapeur Haricots verts *** Meringue, crème double
Souper	Potage du soir *** Croque-monsieur Salade de carotte *** Crème à l'orange	Potage du soir *** Tarte aux pommes et aux figues Boule de glace	Potage du soir *** Salade chèvre chaud Lardons et oeufs *** Cerises tièdes	Potage du soir *** Terrine de campagnes Pickels d'oignons rouges *** Compote de pommes et cannelle	Potage du soir *** Tourte à la viande sauce au persil *** Salade de fruits	Potage du soir *** Saumon fumé Toast, beurre *** Crumble aux poires	Potage du soir *** Café Complet Pain, beurre, confiture, charcuterie *** Yaourt

Provenance des viandes non spécifiée = Suisse

Provenance du pain : Boulangerie Sébanne à Granges-près-Marnand et Boulangerie La Sarrasine à Lucens

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

Menus - Semaine N° 35

Provenance des poissons et crustacés : Crevettes : Nord-atlantique Saumon fumé : Norvège

Provenance des viandes non spécifiée = Suisse

Provenance du pain : Boulangerie Sébanne à Granges-près-Marnand et Boulangerie La Sarrasine à Lucens

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