



Du 20 novembre au 26 novembre 2023

Tous les repas sont servis avec : Eau – Café – Thé – Lait

Menu végétarien à la demande

REPAS	Lundi - 20	Mardi - 21	Mercredi - 22	Jeudi - 23	Vendredi - 24	Samedi - 25	Dimanche - 26
Petit déjeuner	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote
Repas de midi	Potage aux légumes Goulache Hongroise Polenta crémeuse Effilochée de poivrons Poire aux épices	Crème de poireaux Cou de porc moutardé Pommes savoyarde Purée de panais Clémentine	Potage à l'orge perlé Sauté de lapin aux olives Timbale de riz pilaw Duo de haricots Macédoine d'orange aux dattes	Potage Florentine Dés de poulet aux champignons Cornettes au beurre Carottes aux graines de sésame Tarte à la raisinée	Potage à la courge Filet de truite rose sauce hollandaise Pommes persillées Petits pois française Kiwi au séré	Potage freneuse Endives au jambon Riz complet Salade iceberg et trévisse Crème au kaki	Crème de brocolis Longe de veau rôtie sauce au thym Pommes rissolées Tomate provençale Forêt noire
Collation	Thé, tisane, café, chocolat, Duo de raisin	Thé, tisane, café, chocolat, Produit laitier	Thé, tisane, café, chocolat, Gervais aux fruits	Thé, tisane, café, chocolat, Assortiment de fruits	Thé, tisane, café, chocolat, Anniversaire du mois Génoise framboise	Thé, tisane, café, chocolat, Yogourt arôme	Thé, tisane, café, chocolat, Banane junior
Repas du soir	Potage Galette de flocons d'avoine sauce cocktail Légumes d'automne au four Yogourt bircher	Potage Ravioli au Cantadou sauce crème Salade panachée Roulade à l'abricot	Potage enrichi Assortiment de fromage Pain complet Croûtes dorées à la cannelle Marmelade de pomme	Potage Gratin de patates douces Salade de rampon et betterave rouge Compotée de figue	Potage Potée de lentilles vertes garnie de brunoise de légumes Saucisson vaudois Mousse Caotina	Potage Tartelettes aux pommes de terre et fromage Lollo rouge Salade de fruits	Potage Orecchiettes à la sauce gorgonzola et épinards Flan de carotte Crème au caramel

Provenance de nos viandes : Bœuf, porc, veau : Suisse / Agneau : Suisse et Nouvelle-Zélande / Volaille : Suisse et France

Provenance de nos poissons : Zone de pêche réglementée selon l'organisation internationale FAO

Présence possible d'allergènes dans les plats proposés, la liste est disponible, à la demande des personnes allergiques.



Du 27 novembre au 3 décembre 2023

Tous les repas sont servis avec : Eau – Café – Thé – Lait

Menu végétarien à la demande

REPAS	Lundi - 27	Mardi - 28	Mercredi - 29	Jeudi - 30	Vendredi - 1er	Samedi - 2	Dimanche - 3
Petit déjeuner	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote	Café au lait, thé Jus de fruits, pain, beurre, confiture, miel, fromage, fruits, céréales, yoghourt, compote
Repas de midi	Potage garbure Agnelotti à la courge Sauce tomate et pignons grillés Salade panachée Cake imbibé au citron	Potage aux pois verts Langue de veau sauce aux câpres Pommes mousseline Carotte Vichy Macédoine de fruits	Crème Dubarry Emincé de bœuf aux oignons grelots Polenta crémeuse Céleri branche à l'huile d'olive Clémentine	Crème de potimarron Papet vaudois Saucisse aux choux Meringue au vermicelle	Potage Léopold Filet de saumon au soja et graines de sésame Timbale de riz basmati Epinards à l'ail Mousse pain d'épices	Potage bâlois Quiche Lorraine Salade mimosa Flan au café	Crème de veau Gigot d'agneau Dents -du – Midi Pommes boulangère Choux de Bruxelles aux zestes d'orange Bûche glacée
Collation	Thé, tisane, café, chocolat, Fruits de saison	Thé, tisane, café, chocolat, Pèlerines	Thé, tisane, café, chocolat, Produit laitier	Thé, tisane, café, chocolat, Assortiment de fruits	Thé, tisane, café, chocolat, Gervais aux fruits	Thé, tisane, café, chocolat, Duo de raisin	Thé, tisane, café, chocolat, Produit laitier
Repas du soir	Potage Blé aux légumes Quenelles de fromage frais au raifort Séré au caramel beurre salé	Potage Risotto Forestière Parmesan Salade de betterave rouge au vinaigre balsamique Yogourt abricot	Potage enrichi Assortiment de fromage Pain complet Tarte aux pommes Sauce vanille	Potage Œufs brouillés sur toast Royale de légumes Petit pot de semoule et coulis de framboise	Potage Gratin de panais et patates douces Salade de rampon Macédoine de kiwi et banane	Potage Vol au vent de roesti aux légumes Blanc battu au sirop d'érable	Potage Spaghetti carbonara Salade iceberg et endives rouges Crème au chocolat noir

Provenance de nos viandes : Bœuf, porc, veau : Suisse / Agneau : Suisse et Nouvelle-Zélande / Volaille : Suisse et France

Provenance de nos poissons : Zone de pêche réglementée selon l'organisation internationale FAO

Présence possible d'allergènes dans les plats proposés, la liste est disponible, à la demande des personnes allergiques.