

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 13 au 19 janvier 2025

 Lundi 13.01 Végé	Saucisse de veau grillée Riz Pilaf Courgettes provençales Saucisse végétarienne grillée	
Mardi 14.01 Végé	Steak haché à la valaisanne *Gnocchi au beurre Petits pois Colrave à la valaisanne	
 Mercredi 15.01 Végé	Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes de la marmite Pot-au-feu de tofu	
Judi 16.01 Végé	Poitrine de poulet pochée au citron Fusilli Duo de carottes Ragoût de pois chiches au citron	
 Vendredi 17.01 Végé	Filet de truite meunière Risotto Brocolis aux amandes Filet de truite meunière	
Samedi 18.01 Végé	Quiche maison aux poireaux et lardons Quiche maison aux poireaux	
Dimanche 19.01 Végé	Epaule de porc au miel et à la moutarde Pommes duchesse Légumes du marché Galette quinoa au miel et graines de moutarde	

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 20 au 26 janvier 2025

<p>Lundi 20.01 Végé</p>	<p>Brochette tzigane Orge perlée Céleri à la napolitaine Brochette de légumes et tofu</p>
<p>Mardi 21.01 Végé</p>	<p>Ragoût de veau Marengo Galette de maïs Purée de panais Ragoût de lentilles Marengo</p>
<p>Mercredi 22.01 Végé</p>	<p>Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis Curry de légumes et pois cassés</p>
<p>Judi 23.01 Végé</p>	<p>Carbonnade à la flamande Mousseline de pois chiches Choux de Bruxelles Omelette aux champignons</p>
<p>Vendredi 24.01 Végé</p>	<p>Dos de cabillaud au vin blanc Pommes persillées Etuvée de fenouil Dos de cabillaud au vin blanc</p>
<p>Samedi 25.01 Végé</p>	<p>Spaghetti bolognaise Spaghetti al pesto</p>
<p>Dimanche 26.01 Végé</p>	<p>Boeuf braisé au Merlot Pommes boulangères Méli-mélo de légumes Tomme panée</p>



Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Boeuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 27 janvier au 02 février 2025

 Lundi 27.01 Végé	Tranche de porc aux échalotes Polenta crémeuse Haricots verts Pancake de patate douce aux échalotes	
Mardi 28.01 Végé	Fricandeaux aux petits légumes Farfalle Choux rouges confits Nuggets végétariens	
 Mercredi 29.01 Végé	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy Tofu aux câpres	
 Jeudi 30.01 Végé	Merguez et pilon de poulet Couscous Légumes aux épices Couscous végétarien	
Vendredi 31.01 Végé	Filet d'omble chevalier au beurre Pommes nature Epinards à l'ail Filet d'omble chevalier au beurre	
Samedi 01.02 Végé	Tendrons de veau braisés Ebly aux herbettes Endive meunière Toast au chèvre et miel	
 Dimanche 02.02 Végé	Choucroute royale Choucroute végétarienne	

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 3 au 9 février 2024

 Lundi 03.02 Végé	Pojarski de veau au Marsala Frisettes Rutabaga Crêpe au fromage
 Mardi 04.02 Végé	Emincé de porc au gingembre Riz aux légumes sautés Emincé de légumes au gingembre
 Mercredi 05.02 Végé	Steak de poulet au paprika Röstli Gratin de chou-fleur Falafel et sauce yoghourt
 Judi 06.02 Végé	Papet vaudois et sa saucisse aux choux Papet vaudois et saucisse végétarienne
 Vendredi 07.02 Végé	Feuilleté du pêcheur Dahl de lentilles Macédoine de légumes Feuilleté du pêcheur
 Samedi 08.02 Végé	Rôti haché au poivre vert Coquillettes Laitue braisée Cannelloni aux épinards
 Dimanche 09.02 Végé	Cuisse de canard confite Cassoulet Légumes racines Quiche aux champignons

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU