

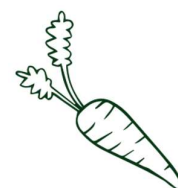


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

## Semaine du 10 au 16 février 2025



<b>Lundi</b> <b>10.02</b> <b>Végé</b>	Escalope de dinde à la crème Boulgour Rosettes de brocolis <b>Escalope de tofu à la crème</b>
<b>Mardi</b> <b>11.02</b> <b>Végé</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Cornettes Courgettes à l'estragon <b>Bâtonnets de feta panés</b>
<b>Mercredi</b> <b>12.02</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf aux olives Riz Pilaf Etuvée de choux <b>Omelette aux olives</b>
<b>Jeudi</b> <b>13.02</b> <b>Végé</b>	Tranche d'agneau braisée *Gnocchi poêlés Navets caramélisés <b>Galette de quinoa</b>
<b>Vendredi</b> <b>14.02</b> <b>Végé</b>	Pavé de saumon sauce hollandaise Pommes de terre aux herbes Colraves rôtis <b>Pavé de saumon sauce hollandaise</b>
<b>Samedi</b> <b>15.02</b> <b>Végé</b>	Macaronis du chalet <b>Macaroni aux légumes et fromage</b>
<b>Dimanche</b> <b>16.02</b> <b>Végé</b>	Blanquette de veau Riz safrané Jardinière de légumes <b>Blanquette végétarienne</b>



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

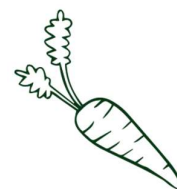
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

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 17 au 23 février 2025

<b>Lundi</b> <b>17.02</b> <b>Végé</b>	Steak haché au Gruyère et oignons confits Pommes de terre sautées Dés de panais <b>Courgette farcie au Gruyère et oignons confits</b>
<b>Mardi</b> <b>18.02</b> <b>Végé</b>	Rôti de porc aux pruneaux Polenta gratinée Petits pois <b>Ragoût de pois chiches aux pruneaux</b>
<b>Mercredi</b> <b>19.02</b> <b>Végé</b>	Demi-coquelet rôti au romarin Country cuts Carottes jaunes <b>Samossa aux œufs et romarin</b>
<b>Jeudi</b> <b>20.02</b> <b>Végé</b>	Jambon au Madère Penne Choux romanesco <b>Endives au Madère</b>
<b>Vendredi</b> <b>21.02</b> <b>Végé</b>	Filet de sandre meunière Risotto Julienne de légumes <b>Filet de sandre meunière</b>
<b>Samedi</b> <b>22.02</b> <b>Végé</b>	Schübling grillé Spätzli maison Epinards à la crème <b>Schübling végétarien</b>
<b>Dimanche</b> <b>23.02</b> <b>Végé</b>	Gigot d'agneau au vin cuit Gratin dauphinois Légumes glacés <b>Emincé végétarien au vin cuit</b>



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 24 février au 2 mars 2025**



<p><b>Lundi</b> <b>24.02</b> <b>Végé</b></p>	<p>Oso bucco à la gremolata Ebly crémeux Choux de Bruxelles <b>Chili sin carne</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>25.02</b> <b>Végé</b></p>	<p>Tartiflette au reblochon Poireaux étuvés <b>Tartiflette aux légumes</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>26.02</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ragoût de veau Marengo Fusilli Rutabaga <b>Ragoût de lentilles Marengo</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>27.02</b> <b>Végé</b></p>	<p>Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz aux légumes sautés <b>Pois cassés à l'aigre-doux</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>28.02</b> <b>Végé</b></p>	<p>Linguine aux crevettes Duo de légumes <b>Linguine aux crevettes</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>01.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Tomme vaudoise panée Pommes de terre grenailles rôties Haricots verts <b>Tomme vaudoise panée</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>02.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Lapin à la moutarde de Meaux Galette de maïs Légumes du marché <b>Poêlée de tofu à la moutarde de Meaux</b></p>



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

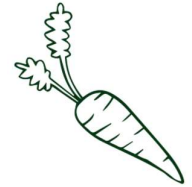
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : 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 mars 2025

<p><b>Lundi</b> <b>03.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Chipolatas lardées Lentilles vertes Carottes glacées <b>Gâteau au fromage</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>04.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Cordon bleu au Vacherin Farfalle Céleri napolitaine <b>Céleri pané au Vacherin</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>05.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Paupiettes aux oignons grelots Riz créole Choux rouges confits <b>Paupiettes de courgette gratinées</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>06.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Lasagne maison au bœuf et petits légumes <b>Lasagnes maison aux petits légumes</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>07.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet de truite aux amandes Pommes de terre nature Fenouil à la crème <b>Filet de truite aux amandes</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>08.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Emincé de porc au paprika Orge perlée Embeurré de choux <b>Emincé végétarien au paprika</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>09.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Bœuf bourguignon traditionnel *Pommes de terre dauphine Ratatouille hivernale <b>Quiche aux poireaux</b></p>



**Mercredi**

**05.03**

**Végé**

Paupiettes aux oignons grelots  
Riz créole  
Choux rouges confits

**Paupiettes de courgette gratinées**



**Jeudi**

**06.03**

**Végé**

Lasagne maison au bœuf et petits légumes

**Lasagnes maison aux petits légumes**

**Vendredi**

**07.03**

**Végé**

Filet de truite aux amandes  
Pommes de terre nature  
Fenouil à la crème

**Filet de truite aux amandes**



**Samedi**

**08.03**

**Végé**

Emincé de porc au paprika  
Orge perlée  
Embeurré de choux

**Emincé végétarien au paprika**



**Dimanche**

**09.03**

**Végé**

Bœuf bourguignon traditionnel  
\*Pommes de terre dauphine  
Ratatouille hivernale

**Quiche aux poireaux**



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.

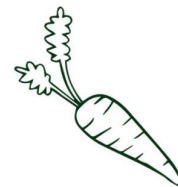
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU



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

## Semaine du 17 au 23 mars 2025

<p><b>Lundi</b> <b>17.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Boulettes de bœuf en sauce Frisettes Duo de courgettes <b>Falafel et sauce yogourt</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>18.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ragoût de porc au vin blanc Purée maison Carottes Vichy <b>Ragoût de légumes au vin blanc</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>19.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Piccata à la milanaise Polenta crémeuse Petits pois <b>Piccata de céleri</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>20.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Bœuf bouilli Pommes de terre Légumes de la marmite <b>Pot-au-feu végétarien</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>21.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Friture de sandre du pêcheur, sauce tartare Pommes de terre persillées Epinards en branches <b>Friture de sandre du pêcheur sauce tartare</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>22.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Jarret de veau mijoté Risotto Haricots jaunes <b>Nuggets végétarien</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>23.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Jambon de la borne au miel Gratin à la vaudoise <b>Toast au chèvre et miel</b></p>



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

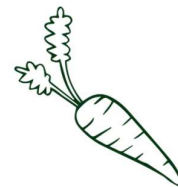
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : 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 24 au 30 mars 2025

<p><b>Lundi</b> <b>24.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Emincé de porc à la citronnelle Riz parfumé Légumes aigres-doux <b>Rouleaux de printemps</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>25.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Pojarski au Marsala Dés de patates douces Choux de Bruxelles <b>Boulettes de lentilles corail</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>26.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Sauté de bœuf au balsamique *Gnocchi à la romaine Fenouil braisé <b>Sauté de tofu au balsamique</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>27.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Poitrine de poulet pochée au thym Cornettes Haricots à l'ail <b>Pommes de terre farcie au mascarpone</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>28.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Cabillaud à la bordelaise Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Macédoine de légumes <b>Cabillaud à la bordelaise</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>29.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Saucisson en croûte Perles de pâtes Gratin de choux-fleurs <b>Feuilleté aux légumes</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>30.03</b> <b>Végé</b></p>	<p>Bœuf braisé au Pinot Noir Pommes de terre safranées Légumes racines <b>Crêpe au fromage</b></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 : 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 31 mars au 6 avril 2025

 <b>Lundi</b> <b>31.03</b> <b>Végé</b>	Tendrons de veau Country cuts Rosettes de choux Romanesco <b>Pancake de patates douces et pickles</b>	
 <b>Mardi</b> <b>01.04</b> <b>Végé</b>	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis <b>Curry d'haricots blancs</b>	
 <b>Mercredi</b> <b>02.04</b> <b>Végé</b>	Brochette tzigane Penne al pesto Mousseline de panais <b>Brochette de légumes et tofu</b>	
 <b>Jeudi</b> <b>03.04</b> <b>Végé</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Pomme purée Courgettes sautées <b>Œuf poché aux câpres</b>	
 <b>Vendredi</b> <b>04.04</b> <b>Végé</b>	Filet de truite meunière Dahl de lentilles Dés de navets <b>Filet de truite meunière</b>	
 <b>Samedi</b> <b>05.04</b> <b>Végé</b>	Gâteau au fromage Etuvée de choux frisés <b>Gâteau au fromage</b>	
<b>Dimanche</b> <b>06.04</b> <b>Végé</b>	Cuisse de canard confite Cassoulet Légumes glacés <b>Cassoulet végétarien</b>	

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