



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas mentionnés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Suite à la situation en lien avec le coronavirus, la cafétéria est fermée jusqu'à nouvel avis. Seul le menu du jour est proposé aux Résidents et collaborateurs. Nous vous remercions de votre compréhension.

LUNDI 23 MARS

Crème de légumes
Joue de bœuf braisée au vin rouge (*Suisse*)
Pommes de terre mousseline
Petits pois glacés
Salade d'agrumes

MARDI 24 MARS

Crème de carottes
Cou de porc mariné au miel (*Suisse*)
Jus au romarin
Riz sauvage, chou rouge braisé
Flan café*

MERCREDI 25 MARS

Velouté de panais
Blanc de poulet (*France*)
sauce moutarde à l'ancienne
Polenta au mascarpone, brocolis étuvés
Banane flambée

JEUDI 26 MARS

Minestrone
Ragoût de canard (*France*) à l'orange
Pommes lyonnaise
Ratatouille
Cake* crème anglaise

VENDREDI 27 MARS

Crème de laitues
Pavé de Hoki (*océan Pacifique*) sauce citron
OU: Saucisse de veau (*France*)
Blé façon risotto
Haricots verts étuvés
Ile flottante

SAMEDI 28 MARS

Crème à l'oseilles
Saucisson Vaudois (*Suisse*)
Pommes de terre natures
Chou frisé au bouillon
Poires caramélisées

DIMANCHE 29 MARS

Crème de fenouil
Rôti de veau (*Suisse*) dans le cou, sauce cognac
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes
Forêt Noire*

LUNDI 30 MARS

Velouté de légumes
Emincé de volaille (*Suisse*) au curry
Riz aux petits légumes
Epinards aux échalotes
Crème caramel*

MARDI 31 MARS

Crème de raves
Tranche de porc sautée (*Suisse*),
Sauce moutarde
Pommes de terre sautées et ratatouille
Fromage blanc à la rhubarbe

MERCREDI 1er AVRIL

Potage Choisy
Atriaux (*Suisse*), sauce vin rouge
Ecrasé de pommes de terre
Romanesco à l'ail
Crème Catalane*

JEUDI 2 AVRIL

Crème d'endives
Ragoût de veau (*Suisse*) marengo
Polenta crémeuse au grana padano
Aubergines sautées
Eclair au chocolat*

VENDREDI 3 AVRIL

Velouté de brocolis
Filet de truite meunière (*Suisse*) ou
Boulette de cuisse de canard (*Italie*)
Pommes de terre fondantes
Côtes de blettes
Cornet* à la crème

SAMEDI 4 AVRIL

Potage Crécy
Bœuf bouilli (*Suisse*), sauce aux câpres
Nouilletes et duo de carottes

Boules de Berlin*

DIMANCHE 5 AVRIL

Velouté d'asperges
Gigot d'agneau (*Irlande*) confit à l'ail
Pommes de terre Hongroises
Fenouil confit
Tarte aux fruits*

* ne répond pas aux exigences du label fait maison