

Menus du 18 au 24 août 2025

CANTINE		Menu 1	Menu 2
Lundi	18.08.2025	Velouté de fenouil Lasagne à la viande (CH) fraîche fait maison gratiné au four Salade d'haricots vert Séré aux framboises	Velouté de fenouil Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème et tomates sèches. Salade mûlée Séré aux framboises
Mardi	19.08.2025	Potage villageois Emincé de poulet (CH) Tandoori Riz Cantonais et rosette de choux fleur Tarte aux myrtilles	Potage villageois Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème tomates sèches. Salade mûlée Tarte aux myrtilles
Mercredi	20.08.2025	Velouté aux flocons d'avoine Rôti de porc froid (CH) sauce tartare. Salade de pâtes garnie et salade feuille de chêne Coupe glacé surprise	Velouté aux flocons d'avoine Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème tomates sèches. Salade mûlée Coupe glacé surprise
Jeudi	21.08.2025	Soupe aux pois jaunes Cannelloni aux épinards et Ricotta gratiné au gruyère Salade de racines rouge Cake chocolat et amandes	Soupe aux pois jaunes Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce creme tomates sèches. Salade mûlée Cake chocolat et amandes
Vendredi	22.08.2025	Potage bonne femme Filet de cabillaud (ANO) pané à l'anglaise. Sauce tartare. Quinoa tricolore. Bâtonnets de carottes Mousse mangue maison	Potage bonne femme Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème tomates sèches. Salade mûlée Mousse mangue maison
Samedi	23.08.2025	Crème de panais au cerfeuil Ragout de veau (Ch) à l'Italienne Spaghetti à l'huile et prezzemolo Courgettes à l'ail Salade de fruits frais	Crème de panais au cerfeuil Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème tomates sèches. Salade mûlée Salade de fruits frais
Dimanche	24.08.2025	Potage de légumes de saison Poulet de Payerne (CH) rôti au four. Pommes frites maison Bouquet de légumes Baba au rhum et baies des bois	Potage de légumes de saison Tagliatelles fraîches. Emincé de poulet de Payerne. Sauce crème tomates sèches. Salade mûlée Baba au rhum et baies des bois

Origine des viandes : Suisse = (CH),Ireland= (IRL), France=(FR), Italie=(IT), Atlantique nord ouest=(ANO)

**** une petite salade ou crudité accompagne le menu ****

Nom, prénom : _____

Domicile : _____

Merci par avance de bien vouloir mettre une croix sur le menu choisi