

# CUISINE



**SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE 2025**

**A TREMBLEY**

**SEMAINE 40**

M  
I  
D  
I

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
Potage de légumes	Potage Crécy	Soupe de légumes	Potage à la courge	Potage du jour	Potage paysan	Terrine maison
Pot au feu(CH) et sa vinaigrette	Filet de sole(FAO34) à l'indienne	Choucroute garnie	Poulet(FR), sauce suprême	Fruits de mer(VN,CHILI,FAO87), sauce crustacés	Langue de bœuf(CH), sauce aux câpres	Émincé de chevreuil(FR) aux marrons
Pommes persillées	Quinoa pilaf		Riz	Orge perlé crémeux	Pommes mousseline	Tagliatelles
Légumes du pot	Côte de blette braisée		Courgettes et potiron	Tomates aux petits légumes	Carottes à l'échalote	Choux de bruxelles
Crèmeux praliné	Brioche moelleuse, sauce vanille	Flan coco et mangue	Pâtisserie	Tarte aux fruits	Dessert glacé	Douceur du pâtissier
Crème de légumes	Soupe du jour	Soupe de légumes	Velouté de céleri	Soupe du potager	Velouté de légumes	Soupe du jardinier
Risotto milanais	Feuilleté maison	Galettes de légumes et céréales au curry	Endives au jambon	Toasts œufs brouillés de tomates	Vol au vent rösti* forestière	Tomme vaudoise aux noix et ses pommes fondantes
Salade verte	Salade d'haricots verts	Salade du chef	Salade de carottes	Salade du jour	Salade panachée	Salade du jour
Litchis *et framboises	Pommes au caramel	Semoule au coulis de fruits	Pruneaux au vin rouge	Fruits	Compote de pommes et coings	Yaourt aux fruits

Les origines des viandes sont appliquées sur le tableau d'affichage à l'entrée de la salle

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

*Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison*



S  
O  
I  
R