

# Cuisine



**Semaine du 11 au 17 mai 2026**

**TREMBLEY**

**SEMAINE 20**

M  
I  
D  
I

lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 ASCENCION	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Velouté de légumes	Soupe de légumes	Potage Parmentier	Toast de la mer	Velouté de légumes	Crème de tomates aux légumes	Salade de légumes marinées au pesto et parmesan
Joue de porc(CH) au vin rouge	Dos de colin(fao61+67) au lait de coco curry	Haut de cuisse de poulet(CH) rôti	Filet mignon de porc(CH) aux pommes	Filet de dorade(gr,tr) aux agrumes	Lapin(HUN) à la moutarde	Cuisse de pintade(FR) braisée
Pommes rissolées	Risotto d'orge	Frites	Galette de patate douce	Pommes fondantes	Polenta crémeuse	Pommes duchesse
Ratatouille	Mousseline de carottes	Haricots plats	Tian de légumes	Romanesco	Carottes Vichy	Tomate provencale
Crèmeux à l'orange	Profiterolle	Pâtisserie	Douceur de l'ascencion	Gâteau rhubarbe	Dessert glacé	Dessert du pâtissier
Velouté de panais	Crème de légumes	Potage du jour	Potage du jardin	Soupe du jour	velouté de légumes	Potage de légumes
Tagliatelles au thon	Courgettes farcies maison	Balotine de saumon(N) à la ricotta	Flan d'asperges aux crevettes	Tomme vaudoise aux amandes et pommes de terre persillées	Tartine grillée courgette et fromage de chèvre	Mini ramequin à l'épinard
Salade d'haricots verts et maïs	Salade du jour	Salade de taboulé	Salade de tomates au basilic	Salade verte et concombre	Salade mixte	Saladine
Compote de pommes et prunes	Fromage blanc à la pêche	Marmelade poire cannelle	Semoule aux abricots	Coupelle de Fraises	Pommes rôties aux pignons	Petit suisse

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*

