




**Leysin**  
Menu de midi  
18 janvier au 24 janvier 2021

Semaine 3

Lundi 18 janvier 2021	Mardi 19 janvier 2021	Mercredi 20 janvier 2021
<p>Buffet de salades ***</p> <p>Boulettes de légumes Sauce tomate-livèche</p> <p><b>ou</b></p> <p>Steak haché de veau et sa sauce</p> <p>.....</p> <p>Frisettes</p> <p><b>ou</b></p> <p>Pommes croquettes</p> <p>.....</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Salade d'ananas # Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Beignets de colin Sauce tartare</p> <p><b>ou</b></p> <p>Emincé de canard à l'orange</p> <p>.....</p> <p>Pommes nature</p> <p><b>ou</b></p> <p>Pâtes</p> <p>.....</p> <p>Poêlée de légumes hivernale ***</p> <p>Salade de banane Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Emincé de porc à la moutarde ancienne</p> <p><b>ou</b></p> <p>Cordon bleu de volaille au citron</p> <p>.....</p> <p>Riz pilaf</p> <p><b>ou</b></p> <p>Blé Ebly</p> <p>.....</p> <p>Céleri braisé ***</p> <p>Mousse au chocolat Panier de fruits Yaourt</p>
Jeudi 21 janvier 2021	Vendredi 22 janvier 2021	Samedi 23 janvier 2021
<p>Buffet de salades ***</p> <p>Ravioli pur boeuf au pesto Fromage râpé</p> <p><b>ou</b></p> <p>Quiche méditerranéenne</p> <p>.....</p> <p>Carottes Vichy ***</p> <p>Crème dessert vanille Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Rôti de dindonneau Sauce aux pruneaux</p> <p><b>ou</b></p> <p>Escalope de légumes panée Ketchup</p> <p>.....</p> <p>Boulghour</p> <p><b>ou</b></p> <p>Pâtes</p> <p>.....</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Salade de fruits frais # Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Paupiette de boeuf braisée</p> <p><b>ou</b></p> <p>Ragoût de lapin à l'estragon</p> <p>.....</p> <p>Pommes purée</p> <p><b>ou</b></p> <p>Polenta</p> <p>.....</p> <p>Salsifis à la provençale ***</p> <p>Tartelette à la raisinée Panier de fruits Yaourt</p>
	Dimanche 24 janvier 2021	
	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Papet vaudois Saucisse aux choux</p> <p><b>ou</b></p> <p>Crevettes à la provençale</p> <p>.....</p> <p>Riz basmati</p> <p>.....</p> <p>Fenouil gratiné ***</p> <p>Roulade au citron Panier de fruits Yaourt</p>	<p># = sans sucre ajouté </p> <p> <b>ECOCOOK</b> Certified Sustainable Restaurant</p> <p> <b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p>

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*

**Leysin**  
**Menu du soir**  
**18 janvier au 24 janvier 2021**

Semaine 3

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Velouté danoise (artichaut) ***</p> <p>Gratin de courge paysanne</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade ***</p> <p>Flan noisette Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Potage Choisy (laitue) ***</p> <p>Panier jambon, tomate, mozzarella</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Courgettes farcies Pommes au lait</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème baies des bois Panier de fruits Yaourt</p>	<p style="text-align: center;">***</p> <p>Pomme surprise (p.d.terre, jambon de dinde fumé, fromage, oignons)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Cornettes du chalet</p> <p>Légumes ***</p> <p>Poire au sirop Panier de fruits Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>Crème andalouse (poivrons) ***</p> <p>Semoule sucrée Coulis de fruits rouges</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Saucisse à rôtir et sa sauce Gratin dauphinois</p> <p>Salade ***</p> <p>St-Paulin Panier de fruits Yaourt</p>	<p style="text-align: center;">***</p> <p>Quenelles de brochet Nantua Pommes de terre persillées</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Délices au fromage</p> <p>Légumes ***</p> <p>Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Velouté Esaü (lentilles) ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Emincé de foie de veau à la vénitienne Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Raisin Panier de fruits Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Crème aux champignons ***</p> <p>Croûte au fromage</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Gigot d'agneau au romarin Pâtes</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Salade de mangue # Panier de fruits Yaourt</p>	<div style="text-align: right;"> <p># - sans sucre ajouté </p> <p> <b>ECOCOOK</b> Certified Sustainable Restaurant</p> <p> <b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »</p> </div>

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*