
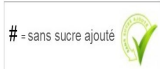




# Leysin

## Menu de midi

Semaine 4

25 janvier au 31 janvier 2021

Lundi 25 janvier 2021	Mardi 26 janvier 2021	Mercredi 27 janvier 2021
Buffet de salades *** Steak haché de boeuf et sa sauce <b>ou</b> Emincé d'autruche au paprika ..... Polenta <b>ou</b> Pâtes ..... Bâtonnets de carottes *** Salade de poires Panier de fruits Yaourt	Buffet de salades *** Spaghetti all'amatriciana (tomate, crème, aubergine, courgette) Fromage râpé <b>ou</b> Brochettes de poulet Yakitori Sauce saté ..... <b>ou</b> Pommes sautées ..... Patate douce et courge rôtie *** Panier de fruits Yaourt	<b>Repas festif</b> 
Jeudi 28 janvier 2021	Vendredi 29 janvier 2021	Samedi 30 janvier 2021
Buffet de salades *** Ragoût de poulet basquaise <b>ou</b> Médallions gourmets végétariens Sauce curry ..... Blé Ebly <b>ou</b> Pommes purée ..... Salade panachée et colraves râpés *** Flan caramel maison Panier de fruits Yaourt	Buffet de salades *** Chipolatas de porc et sa sauce <b>ou</b> Emincé de boeuf à la moutarde ..... Pommes savoyardes <b>ou</b> Couscous ..... Tomate au four *** Clémentine Panier de fruits Yaourt	Buffet de salades *** Blanquette de veau Grand-mère <b>ou</b> Paupiette de boeuf à la marjolaine ..... Nouillettes <b>ou</b> Riz pilaf ..... Laitue braisée *** Génoise aux pêches Panier de fruits Yaourt
	Dimanche 31 janvier 2021	
	Buffet de salades *** Irish Stew (agneau, légumes, pommes de terre) <b>ou</b> Rôti de porc et son jus ..... Pâtes ..... Jardinière de légumes *** Cornet à la crème Panier de fruits Yaourt	   <b>Recette santé</b> « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »

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  
25 janvier au 31 janvier 2021

Semaine 4

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage garbure ***</p> <p>Roesti Bernois</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Rissole à la viande</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Ile flottante et crème vanille Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Velouté de pois jaunes ***</p> <p>Vol-au-vent financière Riz pilaf</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Café complet (vande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade ***</p> <p>Mousse café Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Potage freneuse (rave) ***</p> <p>Birchermuesli</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Escalopine de porc à la crème Pâtes</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Sérac Panier de fruits Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p>***</p> <p>Tartiflette (pommes de terre, lardons, oignons, reblochon)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Boulettes de bœuf Coulis de tomates au basilic Pâtes</p> <p>Légumes ***</p> <p>Cocktail de fruits Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Velouté Clermont (marrons, céleri) ***</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Endives au jambon Pommes en dés</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème praliné Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Potage fermière (taillé) ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Cannelloni ricotta-épinards</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Salade d'oranges # Panier de fruits Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>***</p> <p>Escalope de légumes panée Ketchup Gnocchetti</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Légumes ***</p> <p>Blanc-manger et coulis de fruits rouges # Panier de fruits Yaourt</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p># = sans sucre ajouté </p> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px auto;"> <p><b>ECOCOOK</b> <small>Certified Sustainable Restaurant</small></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p style="text-align: center;"><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.*