



**Leysin**  
Menu de midi  
26 avril au 2 mai 2021

Semaine 17

Lundi 26 avril 2021	Mardi 27 avril 2021	Mercredi 28 avril 2021
<p>Buffet de salades ***</p> <p>Saucisse à rôtir et sa sauce <b>ou</b> Cuisse de poulet et son jus .....</p> <p>Pommes savoyardes <b>ou</b> Couscous .....</p> <p>Chou-fleur persillé ***</p> <p>Salade de fruits frais # Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Penne aux légumes Fromage râpé <b>ou</b> Ragoût de porc aux olives .....</p> <p>Pommes Château .....</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Emincé de veau à la crème <b>ou</b> Salade César verte, tomate, filets mignons de poulet panés, œuf, parmesan, croûtons, oignons) .....</p> <p>Galettes de roesti .....</p> <p>Carottes Vichy ***</p> <p>Salade de poires # Panier de fruits Yaourt</p>
Jeudi 29 avril 2021	Vendredi 30 avril 2021	Samedi 1 mai 2021
<p>Buffet de salades ***</p> <p>Rôti de dindonneau Sauce moutarde <b>ou</b> Emincé de bœuf au paprika .....</p> <p>Blé Ebly <b>ou</b> Pommes purée .....</p> <p>Tomate provençale ***</p> <p>Crème au chocolat Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Filet de saumon Sauce hollandaise <b>ou</b> Steak haché de veau et sa sauce .....</p> <p>Riz sauvage <b>ou</b> Pâtes .....</p> <p>Laitue braisée ***</p> <p>Salade d'ananas au basilic # Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Paupiette de boeuf à la marjolaine <b>ou</b> Blanc de poulet au citron .....</p> <p>Coquillages tricolores <b>ou</b> Pommes croquettes .....</p> <p>Colraves à la crème ***</p> <p>Savarin aux fraises Panier de fruits Yaourt</p>
	Dimanche 2 mai 2021	
	<p>Buffet de salades ***</p> <p>Cuisse de pintade aux baies roses <b>ou</b> Crevettes aigre-douce .....</p> <p>Pommes Williams <b>ou</b> Nouillettes .....</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Tiramisu Panier de fruits Yaourt</p>	<div style="text-align: center;"> <p># = sans sucre ajouté </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.*

**Leysin**  
Menu du soir  
26 avril au 2 mai 2021

Semaine 17

Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir
<p>Potage cultivateur (taillé) ***</p> <p>Délices aux champignons</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Café complet (viande froide, beurre, confiture, fromage, pain)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Crème au citron Panier de fruits Yaourt</p>	<p style="text-align: center;">***</p> <p>Endives au jambon Pommes rissolées</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Croûte au fromage</p> <p>Légumes ***</p> <p>Compote de pommes # Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Potage faubonne (haricots rouges) ***</p> <p>Semoule sucrée Coulis de fruits rouges #</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Panier tomate-mozzarella</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Gruyère Panier de fruits Yaourt</p>
Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir
<p style="text-align: center;">***</p> <p>Tomme panée Pommes au bouillon</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Chipolatas de veau et sa sauce Pâtes</p> <p>Légumes ***</p> <p>Cocktail de fruits Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Crème de légumes ***</p> <p>Omelette paysanne au jambon et pommes de terre</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Cannelloni ricotta-épinards</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Flan vanille maison Panier de fruits Yaourt</p>	<p>Crème de pois jaunes ***</p> <p>Souper vaudois (charcuterie, fromage, beurre, confiture, pommes de terre)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Poivrons farcis Pâtes</p> <p>Salade ***</p> <p>Salade de mangue # Panier de fruits Yaourt</p>
	Dimanche soir	
	<p>Potage Jeannette (salsifis) ***</p> <p>Quiche aux poireaux et Gruyère</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p>Focaccia (jambon de dinde, tomate, mozzarella)</p> <p>Salade mêlée ***</p> <p>Prune 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.*