



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine Du 31 décembre au 06 janvier 2019

MIDI

SOIR

LUNDI

Crème de tomates
Saucisson vaudois en rosette
Lentilles aux petits légumes
Chou-rave en bâtonnets
Mousse au chocolat

Menu de la saint-Sylvestre

MARDI

Menu de Nouvel An 2019

Potage aux légumes
Ramequin au fromage
Salade de boulgour aux petits légumes
Salade de carottes
Blanc battu à la cannelle

MERCREDI

Crème aux champignons
Côte de porc charcutière
Frisettes au beurre
Epinards hachés
Diplomate chantilly

Potage aux légumes
Plateau de tomme et tomate cerise
Salade de riz aux poivrons et maïs
Salade iceberg
Ananas au sirop

JEUDI

Potage paysanne
Cuisse de poulet au romarin
Pommes sautées à l'ail
Petits pois carotte
Génoise aux fruits

Potage aux légumes
Tagliatelles au pesto
Parmesan râpé
Salade frisée
Banane ou kiwi

VENDREDI

Consommé aux œufs
Filet de doré meunière à la grenobloise
Pommes nature
Ratatouille
Crème à l'orange

Potage aux légumes
Crêpes assortis
Mini pommes rissolées
Salade de batavia
Yogourts assortis

SAMEDI

Crème aux pois verts
Cordon bleue de poulet
Spaetzli sautés au beurre
Bouquets de brocolis
Mousse aux abricots

Potage aux légumes
Raviolis gratinés à la tomate
Gruyère râpé
Salade verte aux lardons
Pêche au coulis de framboise

DIMANCHE

Velouté de céleri
Jambon de campagne rôti
Pommes duchesses
Poireaux étuvés
Mousse aux fraises

Potage aux légumes
Café complet et salade verte
Pommes ciboulette

Menu du nouvel an 2019



ENTRÉE

Velouté de panais au miel et aux épices

PLAT PRINCIPAL

Saumon en croûtes d'amandes

Riz pilaf safrané

Légumes d'hiver aux herbes

DESSERT

Tranche royale