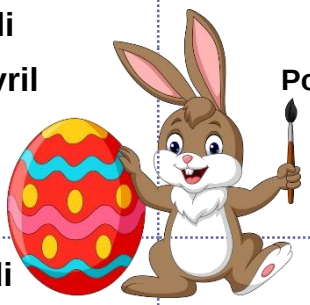
Menus du 21 au 27 avril 2025 à Goumoens

	Dîner	Souper
Lundi **21 avril**	Potage de légumes Porjarsky (CH), sauce forestière Orgetto Courgettes sautées Flan à la vanille	Collation à 15h00 Potage du jour Rouleaux de printemps maison Salade thaï (choux chinois, carottes et pousses de soja) Salade de fruits
Mardi **22 avril**	Soupe de pain à l'oignon Emincé de porc à la dijonnaise (CH) Polenta bramata Jardinière de légumes Bavaroise à la framboise	Collation à 15h00 Potage du jour Salade d'avocats et crevettes (VN) Sauce calypso Salade de pain de sucre Mousse de pistaches
Mercredi **23 avril**	Potage de lentilles Poitrine de dinde (F), sauce bigarade Ebly à la crème Laitue ménagère Salade de mangues	Collation à 15h00 Potage du jour Tomates tièdes Galette de röstis au beurre Petite salade verte Crème au citron vert
Jeudi **24 avril**	Potage aux épinards Roastbeef (CH) Sauce béarnaise à l'ail des ours Country-cuts aux épices Salade fitness Savarin aux fruits	Collation à 15h00 Potage du jour Terrine campagnarde (CH) Cornichons et oignons Salade composée Graines de tapioca au lait de coco
Vendredi **25 avril**	Velouté de tomates Filets de perche meunière (RU) Crème au citron jaune Riz pilaf Carottes Vichy Île flottante, sauce vanille	Collation à 15h00 Potage du jour Omelette nature Pommes de terre rissolées Julienne de légumes en salade Panna cotta à la pralinée
Samedi **26 avril**	Potage de garbure Moussaka d'agneau (CH) (Pommes de terre, aubergines et tomates) Salade tzatzíkis Séré au miel	Collation à 15h00 Potage du jour Salade César (volaille (CH), laitue, tomates, parmesan, croûtons) Bananes au chocolat
Dimanche **27 avril**	Consommé de bœuf Cou de porc rôti (CH), sauce au miel Galette de maïs Haricots secs braisés Bûche glacée	Collation à 15h00 Potage du jour Café complet (Pommes de terre, pain, beurre, Fromages assortis, confiture) Yogourts aux fruits



Concernant les allergies et intolérances, merci de vous adresser à la cuisine.

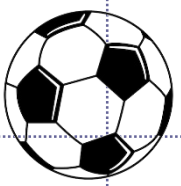
Ces menus peuvent subir des changements en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

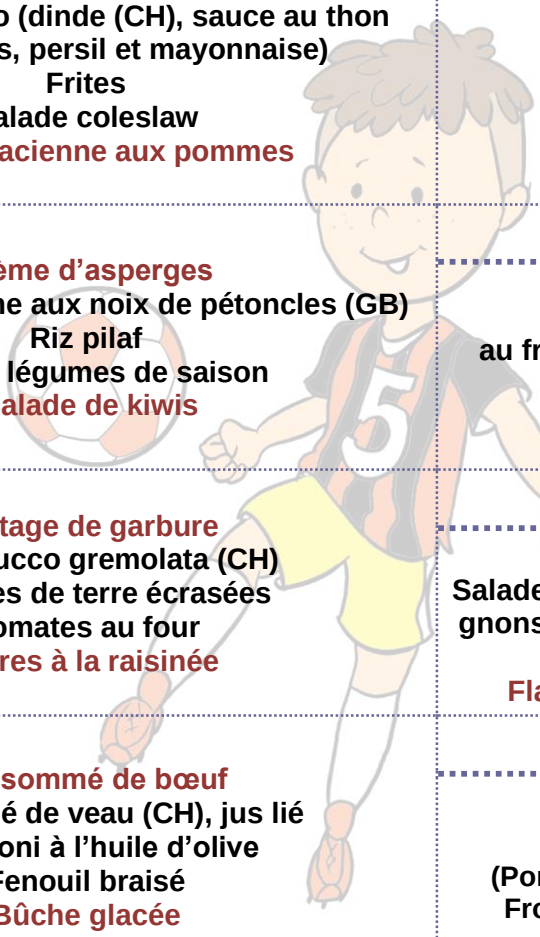
Les collations de l'après-midi sont servies avec sérés, fruits frais, compotes et biscuits.

Provenance des viandes : CH = Suisse, RU = Russie, VN = Vietnam

Menus du 28 avril au 4 mai 2025 à Goumoens

	Dîner	Souper
Lundi **28 avril**	Potage de légumes Saucisse de veau grillée (CH), confit d'oignons Mousseline de pommes de terre Choux verts braisés Crème de mocca	Collation à 15h00 Potage du jour Ravioli au citron Sauce à la crème à la citronnelle Salade de jeunes pousses Salade de fruits
Mardi **29 avril**	Soupe de pain à l'ail Ragoût de bœuf aux carottes (CH) Boulghour au cumin Epinards à la crème au curry Ananas à la menthe	Collation à 15h00 Potage du jour Nuggets maison (CH) Sauce calypso Salade verte et maïs Papaye en cube
Mercredi **30 avril**	Potage bâlois Papet vaudois ((CH), poireaux, pommes de terre et saucisse aux choux) Meringues et sa crème de chantilly	Collation à 15h00 Potage du jour Clafoutis aux cerises, sauce vanille Assortiment de fromages du pays
Jeudi **1er mai**	Potage aux pois verts Tachino tonnato (dinde (CH), sauce au thon (TH), câpres, persil et mayonnaise) Frites Salade coleslaw Tarte alsacienne aux pommes	Collation à 15h00 Potage du jour Cervelas grillés (CH) Salade de cornettes et petits légumes Mousse aux fraises
Vendredi **2 mai**	Crème d'asperges Bouchée à la reine aux noix de pétoncles (GB) Riz pilaf Dés de légumes de saison Salade de kiwis	Collation à 15h00 Potage du jour Röstis farcis au fromage frais et fines herbes Sauce aurore Salade verte Blanc-manger
Samedi **3 mai**	Potage de garbure Osso bucco gremolata (CH) Pommes de terre écrasées Tomates au four Poires à la raisinée	Collation à 15h00 Potage du jour Salade niçoise (laitue, thon (TH), oignons rouges, tomates, anchois et olives) Flan de semoule à la vanille
Dimanche **4 mai**	Consommé de bœuf Rôti haché de veau (CH), jus lié Macaroni à l'huile d'olive Fenouil braisé Bûche glacée	Collation à 15h00 Potage du jour Café complet (Pommes de terre, pain, beurre, Fromages assortis, confiture) Yogourts aux fruits





Concernant les allergies et intolérances, merci de vous adresser à la cuisine.

Ces menus peuvent subir des changements en fonction des arrivages ou des disponibilités du moment.

Les collations de l'après-midi sont servies avec sérés, fruits frais, compotes et biscuits.

Provenance des viandes : CH = Suisse, GB = Grande-Bretagne, TH = Thaïlande