

Dessert = CHF 5.-

Plat = CHF 19.90

Entrée = CHF 5.-

**lun 28 août**

Allergènes

Qté

*Gaspacho Andalou*

A

Emincé de poulet (CH), sauce forestière

AB

Carottes natures

Spätzle

ABC

*Tarte aux fruits*

ABCJ

**mar 29 août**

*Dips de légumes, sauce au yaourt aux herbes*

B

Saucisse de veau grillée (CH)

BC

Pommes lyonnaises (GRTA)

B

Courgettes à la provençale

*Flan au caramel maison*

BC

**mer 30 août**

*Salade de haricots verts*

Carré de porc (GRTA), sauce moutarde

M

Pommes de terre rôties

B

Potée aux lentilles de La Petite Grave

H

*Tourte à la carotte*

ABCJ

**jeu 31 août**

*Salade mêlée (verte, carottes et maïs), sauce aux herbes*

CM

Spaghetti

A

Sauce bolognaise (GRTA)

Gruyère râpé

B

*Panna cotta, coulis de fraises (GRTA)*

B

**ven 1 sept**

*Terrine de campagne et ses condiments*

CL

Filet de limande (Nord MSC) meunière, quartier de citron et sauce tartare

ABCDM

Riz pilaf

Tomate à la provençale

A

*Abricots*

**sam 2 sept**

*Humus et pain Pita*

BI

Hachis Parmentier de bœuf (GRTA)

AB

*Salade de fruits*

**dim 3 sept**

*Salade russe et œuf dur*

CM

Lasagne aux légumes  
et coulis de tomates

ABC

*Mousse au chocolat*

C

**lun 4 sept**

Allergènes

Qté

*Salade de concombre à la crème aigre*

B

Navarin d'agneau (GRTA) aux petits légumes

Farfale à l'huile d'olive  
(légumes à part)

A

*Mousse aux fraises*

BC

**mar 5 sept**

*Salade coleslaw*

CM

Steak haché de bœuf GRTA, petit jus aux champignons

Pommes countries  
Haricots verts persillés

B

*Raisin du Pays*

**mer 6 sept**

*Melon et jambon cru*

Diots maison (GRTA) aux oignons et vin blanc

L

Gratin de crozets savoyards  
Côte de bette à l'huile d'olives

*Tarte au citron*

**jeu 7 sept - FERIÉ - livré mercredi 6 sept.**

*Salade verte*

CM

Fricassée genevoise (GRTA)  
Pommes de terre sauce genevoise  
Epinards en branches

L

B

B

*Tarte aux pruneaux*

ABCJ

**ven 8 sept**

*Salade de fenouil et aneth*

Bœuf Bourguignon (GRTA)

Gratin dauphinois (GRTA)

B

Carotte Vichy

B

*Salade de Pastèque*

**sam 9 sept**

*Rouleaux de printemps végétarien*

GI

Sauté de nouilles chinoises au poulet (h) et légumes

GHI

*Lichtis au sirop*

**dim 10 sept**

*Salade frisée et croûtons*

ABCM

Brandade de morue

ABD

Poivrons rôtis

*Brownies*

ABCJK

Dessert = CHF 5.-

Plat = CHF 19.90

Entrée = CHF 5.-

Dessert = CHF 5.-

Plat = CHF 19.90

Entrée = CHF 5.-

**lun 11 sept**

Allergènes

Qté

<i>Salade feuille de chêne</i>	C.M	
Brochette de dinde (FR), jus à l'estragon		
Blé eibly nature	A	
Jardinière de légumes	B	
<i>Mousse au chocolat</i>	BC	

**mar 12 sept**

<i>Salade Iceberg</i>	CM	
Filet de merlan vapeur, citron et sauce tartare	ABCDM	
Riz pilaf		
Mirepoix de courgettes à l'huile d'olive		
<i>Salade de fraises</i>		

**mer 13 sept**

<i>Avocat et crevettes</i>	CEM	
Sauté de veau (CH) à la Sicilienne		
Polenta au Parmesan	B	
Fenouil braisé		
<i>Crumble aux pommes</i>	ABCJ	

**jeu 14 sept**

<i>Tomates et mozzarella</i>	B	
Penne à la carbonara	A	
Gruyère râpé	B	
Tomates aux herbes		
<i>Cake au citron</i>	ABC	

**ven 15 sept**

<i>Salade de maïs</i>	CM	
Saucisses (porc - GRTA) maison grillées		
Pommes persillées		
Epinards hachés à la crème	B	
<i>Tarte aux fruits</i>	ABCJ	

**sam 16 sept**

<i>Salade russe</i>	CM	
Bœuf (GRTA) carottes		
Cornettes au beurre	AB	
Laitue braisée		
<i>Ile flottante et crème vanille maison</i>	BC	

**dim 17 sept**

<i>Salade d'endives</i>	CMJ	
Atriaux maison (GRTA) jus aux échalotes	L	
Pommes rôties	B	
Gratin de navets	AB	
<i>Bavarois maison</i>	ABC	

Dessert = CHF 5.-

Plat = CHF 19.90

Entrée = CHF 5.-

**lun 18 sept**

Allergènes

Qté

*Salade de tomates*

Cuisse de poulet aux herbes (CH)

Pommes de terre (GRTA) rôties

Haricots verts en persillade

*Tarte aux pommes*

ABC

**mar 19 sept**

*Deux demi œufs Mimosa et salade verte*

CM

Saucisse de veau (CH)

ABC

Riz au bouillon

Tomate nature au four

A

*Grappe de raisins genevois*

**mer 20 sept**

*Pâté en croûte (GRTA) maison à l'ancienne*

AC

Sauté d'agneau (GRTA) aux légumes

Penne à l'huile d'olive

A

*Cake au chocolat*

ABC

**jeu 21 sept**

*Salade de carottes*

CM

Truite saumonée du Léman rôtie, sauce Bercy

BDH

Pommes nature

Embeurée de poireaux

A

*Eclair au moka*

ABC

**ven 22 sept**

*Salade de laitue batavia*

CM

Jambon à l'os maison GRTA, moutarde

Gratin dauphinois

Brocolis vapeur

*Flan au caramel maison*

B

**sam 23 sept**

*Salade grecque à la féta*

B

Tajine de poisson

DHIJ

Boulgour

Légumes façon couscous

H

*Flan libanais*

B

**dim 24 sept**

*Salade de riz aux petits légumes*

Sauté de veau (CH) au paprika

Jardinière de légumes

Farfale au beurre

AB

*Mousse au chocolat*

C

Menus du :

lundi 25 septembre 2023

au :

dimanche 1 octobre 2023

Dessert = CHF 5.-

Plat = CHF 19.90

Entrée = CHF 5.-

**lun 25 sept**

Allergènes

Qté

Salade de carottes	CM	
Sauté de bœuf au curry doux(GRTA)	G	
Pommes Lyonnaises		
Haricots verts au beurre	B	
Compote de pommes	B	

**mar 26 sept**

Salade chicorée frisée	CM	
Cordon bleu de dinde (FR)	ABC	
Penne à l'huile d'olive	A	
Gratin de courge (GRTA)	AB	
Eclair au chocolat	ABC	

**mer 27 sept**

Salade de lentilles de La-Petite-Grave		
Saucisson brioché genevois et moutarde	ABCM	
Petits pois-carottes		
Poire au vin	L	

**jeu 28 sept**

Salade de chou rouge		
Rôti de veau (CH) au romarin		
Riz créole		
Carottes Vichy GRTA	B	
Tarte aux pruneaux	ABCJ	

**ven 29 sept**

Salade de laitue romaine	CM	
Pavé de cabillaud, sauce vierge	AD	
Patate douce GRTA rôtie au four		
Courgettes poêlées		
Yaourt aux fruits	B	

**sam 30 sept**

Salade roquette et Grana Padano		
Saucisse au chou de notre fumoir (GRTA)		
Papet vaudois	BL	
Tiramisu maison	ABC	

**dim 1 oct**

Bouillon et vermicelles		
Foie de génisse (CH), déglacé au vinaigre de Xérès	L	
Pommes de terre natures et ses légumes de saison		
Tarte aux pommes	ABCJ	