01/01/2024

MENUS DU RESTAURANT VAUX SUR MER

SEMAINE 1	lundi 1 janvier 2024	mardi 2 janvier 2024	mercredi 3 janvier 2024	jeudi 4 janvier 2024	vendredi 5 janvier 2024
Entrée		Salade de boulgour et carottes vinaigrette	Céleri râpé sauce curry	Betterave vinaigrette	Cake au fromage et légumes fait maison
Plat		Steak haché	Rôti de dinde	Gratin de crozets au butternut	Sauté de porc au jus
Garniture		Potimarron rôti	Pomme vapeur haricot vert	et à la tomme de Savoie	Carottes à l'ail
Produit laitier		Comté AOP			Brie de Meaux AOP
Dessert		Fruit de saison	Tarte au flan	Salade de fruits frais d'automne	Fruit de saison

SEMAINE 2	lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle	Friand au fromage	Carotte et radis noir râpé vinaigrette	Salade Waldorf
Plat	Spaghettis Carbonara à l'emmental	Rôti de veau au jus	Dahl de lentilles	Escalope de dinde sauce forestière	Blanquette de poisson MSC Pêche Durable
Garniture	Salade verte	Gratin de Chou fleur	Riz	Poêlée brocolis	Blé
Produit laitier		Edam		Coulommiers	
Dessert	Poire cuite à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Brioche des rois maison	Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Repas savoyard

SEMAINE 3	lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
Entrée	Potage de légumes maison	Endives vinaigrette	Salade de pâtes au pesto	Houmous	Betterave vinaigrette
Plat	Emincé de dinde au lait de coco	Chili sin carne au boulgour	Daube de paleron de boeuf	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	Tartiflette
Garniture	Poêlée de courges	Et sa garniture	Purée de céleri	Riz et fondue de poireaux	Salade verte
Produit laitier			Petit suisse nature	Camembert	
Dessert	Riz au lait au chocolat	Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux myrtilles

SEMAINE 4	lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
Entrée	Potage de légumes	Rillette de porc & cornichon	Chou-fleur sauce cocktail	Potage de potiron	Oeuf Mayonnaise
Plat	Cuisse de poulet rôtie aux herbes de provence	Filet de colin en papillote MSC Pêche durable	Blanquette de veau à l'Ancienne	Boulettes d'agneau au thym	Fromage Mam'adiza sauce tomate
Garniture	Frites	Epinards à la crème	Macaronis au beurre	Petit pois	Semoule
Produit laitier	Maroilles AOP		Yaourt nature	Morbier AOP	
Dessert	Fruit de saison	Flan à la vanille maison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat fait maison	Fruit de saison

SEMAINE 5	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Entrée	Potage de légumes	Salade de pommes de terre	Salade des îles	Coleslaw à l'irlandaise	Crème du potager à la Vache qui Rit
Plat	Colombo de dinde	Boeuf Bourguignon	Paupiette de veau au jus	Couscous végétarien et semoule	Filet de saumon grillé sauce du chef
Garniture	Riz	Duo de carottes et panais persillés	Duo de haricots verts et beurres à l'ail	Et sa garniture	Brocolis
Produit laitier	Yaourt			Carré de l'Est	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau maison	Smoothie aux fruits exotiques	Crêpe sucrée sauce chocolat

SEMAINE 6	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Entrée	Céleri remoulade	Bouillon du pot au feu	Rillette de radis	Falafels sauce à la menthe	Crêpe au fromage
Plat	Nuggets de poisson sauce tartare maison	Pot au feu et ses légumes	Rôti de dinde au jus	Pizza Marguerita	Parmentier de canard
Garniture	Riz aux petits légumes	Et sa garniture	Gratin dauphinois	Légumes grillés	Salade verte
Produit laitier	0			Petit suisse nature	0
Dessert	Fromage blanc fermier	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison

Repas Nouvel an chinois

SEMAINE 7	lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
Entrée	Mousse de canard	Salade de pépinettes aux olives	Salade de blé	Nems	Potage de légumes
Plat	Poulet Yassa	Sauté de veau au romarin	Quiche aux légumes et fromage	Emincé de porc Mandarin	Paëlla de la mer
Garniture	Quinoa	Haricot vert		Nouilles chinoises et wok de légumes	Et sa garniture
Produit laitier	Chaource AOP				Munster AOP
Dessert	Fruit de saison	Chouquettes	Fruit de saison	Pot de crème à la noix de coco	Purée de pomme

SEMAINE 8	lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
Entrée	Champignons en rémoulade	Carotte râpée à l'orange	Endives aux noix vinaigrette	Taboulé à la Libanaise	Salade d'avocat au surimi
Plat	Lasagnes au chèvre et épinards	Tajine de dinde aux abricots	Carbonade Flamande	Filet de poisson frais "selon arrivage"	Cordon bleu
Garniture	Salade verte	Semoule	Pommes sautées	Purée de butternut	Petits pois et carottes
Produit laitier		Brie de Meaux AOP	Yaourt nature	Kiri	
Dessert	Ile flottante caramélisée	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan au chocolat