Maison de Vessy

Semaine du lundi 25 mars au dimanche 31 mars 2024

LUNDI 25 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade verte et champ. Paris Daube de bœuf à la provençale Spätzli Gratin de salsifis Sabayon au Cointreau	Côte d'agneau au romarin Flageolets Tomate à la provençale	Potage au cresson Risotto aux asperges Parmesan râpé Salade Compote rhubarbe, fraises

MARDI 26 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade de betterave cuite Saucisson vaudois Lentilles Céleri pomme persillé Salade de fruits	Hamburger de saumon Sauce cocktail Frites de patate douce Salade verte	Potage velours Tagliatelles Sauce aux crevettes Fromage râpé Salade Crème brûlée

MERCREDI 27 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade grecque Rôti de porc Sauce aux pruneaux Purée de pommes de terre Ratatouille niçoise Banane	Pièce de bœuf grillée Sauce au poivre Pommes rissolées Pois mange-tout étuvés	Crème de carottes Œufs pochés Sauce meurette Pommes galettes Yogourt aux fruits

JEUDI 28 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade coleslaw Vol-au-vent végétarien Petits pois à la française Poire au vin rouge	Pizza 4 saisons	Potage choux de Bruxelles Bûchette de chèvre Reblochon Petit pain au lait Crêpes à la confiture

VENDREDI 29 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade de tomate Filet de cabillaud poêlé Sauce Choron Pommes au vin blanc Carottes Vichy Glace	Carpaccio de bœuf Roquette et Parmesan Salade de pommes de terre Salade de haricots verts	Potage fermière Gratin de poireaux et jambon Compote aux pommes

SAMEDI 30 MARS 2024

Midi	Spécialité cafétéria	Soir
Salade verte Viennois de poulet Sauce tomate Spirales, fromage râpé Chou-fleur persillé Salade d'agrumes	PAS DE SPECIALITE	Potage garbure Quiche aux épinards et saumon Salade Crème dessert pralinée

DIMANCHE 31 MARS 2024

Midi		Soir
Terrine St-Jacques garnie Filet d'agneau Sauce au thym Pommes Williams Jardinière de légumes Coque de Pâques au fruit de la passion		Crème de légumes Assiette viande séchée, dinde, Raclette Petit pain au lait Pêche au sirop

Nouveau label "Fait maison" depuis le 1er septembre 2013 :
Cette appellation concerne tous les mets confectionnés
sur place, avec des aliments frais non cuits : séchés, congelés, bruts
ou de 4ème gamme (légumes épluchés ou coupés, viande/poisson coupés
parés, œufs, etc)

L'utilisation de pain, pâtes alimentaires crues ou sèches, fonds et bouillons, charcuterie,
épicerie et fromage est tolérée.
Ces produits portent la mention "mv" au menu