LA MAISON DES BOSQUETS

« L´astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

	Menu Midi	Menu Soir
Lundi 15.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Sauté de boeuf au vin rouge, spätzli maison, chou rouge confit** **ou** **Confit d´aubergines au miso brun et pois chiche riz basmati façon pilaff** *** **Flan à la pistache** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Gratin de pommes de terre à la Vaudoise, salade verte** **Fruits au choix** **ou** **Café complet**
Mardi 16.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Escalope de dinde panée, pommes-de-terre au lait, haricots verts en persillade** **ou** **Salade de poivrons confit, merguez maison** *** **Choux à la crème** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Salade de riz au thon et aux légumes du soleil, coulis de basilic et tomates** *** **Yogourt au choix** **ou** **Café complet**
Mercredi 17.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Polpette de boeuf à la sauce tomate, gnocchi à la romaine, courgettes au basilic** **ou** **Brick de légumes et tofu, bouquet de salade** *** **Marmelade de pruneaux maison** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Hachis parmentier, bouquet de salade** *** **Compote de pomme maison** **ou** **Café complet**
Jeudi 18.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Sauté de veau au vin blanc et olives, polenta crémeuse, carottes fondantes** **ou** **Poulpe à la Galicienne, pommes-de-terre à l´huile, salade du moment** *** **Gâteau au chocolat et coco de Mara** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Rösti à la forestière, batavia sauce french** *** **Seré au choix** **ou** **Café complet**
Vendredi 19.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Fisch and chip´s maison (poisson frit et pommes frites maison) salade verte** **ou** **Arancini maison, salade de tomates au pesto** **Tarte aux pruneaux maison** **Collation : Socio-culturel**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Frégola à la sauce tomate et parmesan, coulis de basilic** *** **Fromage blanc au sucre** **ou** **Café complet**
Samedi 20.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Papet vaudois, Saucisse aux choux, pommes de terre, poireaux** *** **Tarte à la crème de Goumoens de Nicolas** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Salade Niçoise (PdT, tomates, Haricots vert, poivrons, olives, oeuf, anchois)** *** **Semoule au chocolat** **ou** **Café complet**
Dimanche 21.09.2025	**Potage du jour ou/et Crudité du jour** *** **Bouilli de boeuf Traditionnel, servi en assiette creuse pomme vapeur** *** **Flan parisien maison** **Collation : cuisine**	**Potage du jour ou Crudités** *** **Gratin de côtes-de-bettes et pommes-de-terre, viande séchée** *** **Pain perdu à la cannelle maison** **ou** **Café complet**

Provenance des viandes : Agneau, boeuf, porc, veau, cabri : Suisse Lapin : Belgique,France Pintade, Canard, Dinde : France Poulet : Suisse ou France

Provenance des poissons et crustacés : Brochet, truite, fera : CH Crevettes ASC : Vietnam Daurade, Bar : Grèce Filet de perche : Suisse Lieu noir et jaune, Colin : MSC Isl, At-Nord Lotte, Cabillaud : At- nord Omble : Islande