

Menu de la semaine n°25 Du 16 au 22 juin 2025



Lundi 16.06.2025 midi	Mardi 17.06.2025 midi	Mercredi 18.06.2025 midi	Jeudi 19.06.2025 midi	Vendredi 20.06.2025 midi	Samedi 21.06.2025 midi	Dimanche 22.06.2025 midi
Potage aux haricots blancs 9	Crème de poivrons 7.9	Velouté au cerfeuil 7.9	Crème de panais 7.9	Potage au persil 7.9	Crème de brocoli 7	Velouté aux poivrons rouges 7
Filet de truite (CH), sauce au citron, pommes de terre aux herbes, romanesco étuvé	Marmite de lotte au safran, riz basmati, légumes thaïs* 1.7.4.8.9.12	Ragoût de canard (FR) à la sauge, polenta, ratatouille* 1.3.12	Poitrine de porc (CH) laqué au sirop d'érable, semoule de blé, petits pois glacés 1.3.6.7.11.12	Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghettis, pois mange-tout vapeur 1.3.7	Emincé végétarien aux champignons des bois, röstis, salade du moment 1.7.13	Assortiment de mini chipolatas (CH), sauce barbecue*, salade de pommes de terre, salade de haricots verts
1.4.12 Cheesecake 1.3.7.8	Parfait glacé à la noix de coco 1.7.8	Génoise à la fraise 1.3.7.8	Crème brûlée à la raisinée 3.7	Brownie aux noix 1.3.7.8	Torta paradiso 1.3.7.8	1.3.6.7.8.9 Duo de melon
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Aspic au jambon et à l'œuf, salade verte 1.3.12 Compote de pommes	Potage du jour Salade niçoise, verte, pommes de terre, poivrons, haricots, tomates, thon (VN), anchois (ES), œufs 1.3.4	Potage du jour Penne alla puttanesca 1.3 Salade de fruits	Potage du jour Feuilleté* aux	Potage du jour Terrine aux poivres (EU), pain de seigle, salade de lentilles 1.3.7.8.12 Salade d'oranges	Potage du jour Omelette aux fines herbes*, salade de julienne de légumes 1.3.7 Flan caramel	Potage du jour Penne* à l'arrabiata et petits légumes 1.3.9 Yoghourt à la mûre* 7.8
	Crème au chocolat 3.7.8		1.3.7		3.7	7.0

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

[«] Nous recourons à des fonds et bouillons industriels et à de la sauce à salade French Dressing ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison » « Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement annoncés différemment »



Menu de la semaine n°26 Du 23 au 29 juin 2025



Lundi 23.06.2025	Mardi 24.06.2025	Mercredi 25.06.2025	Jeudi 26.06.2025	Vendredi 27.06.2025	Samedi 28.06.2025	Dimanche 29.06.2025
midi	midi	midi	midi	midi	midi	midi
Potage à la courge	Velouté aux navets 7.9	Soupe aux pois chiches 7.9	Crème de courgettes 7.9	Crème de volaille 7.9	Velouté de chou-fleur	Crème de céleri
1	Hauf da autara da		Saucisse à rôtir de	Pojarski* de veau	7.9	7.9
Paupiette de bœuf (CH), gnocchis*, jardinière de légumes 1.7.12	Haut de cuisse de poulet (CH) à la basquaise, pommes de terre grenaille à l'ail, poivrons sautés 1.8.9	Agneau (NZ) aux épices orientales, boulgour, légumes aux épices 1.7.8.9	porc (CH), sauce aux oignons, purée de pommes de terre gratinée, épinards sautés	(CH), sauce au poivre vert, penne, carottes étuvées 1.3.7.8.12	Roastbeef (bœuf CH), sauce tartare*, frites*, salade de légumes 1.3.7.8.9	Risotto aux asperges, salade mesclun 7.12
Île flottante 3.7	Mousse à l'orange 7	Salade de mangues aux dattes 8	1.3.7.8.9.12 Coupe de glaces* 7.8	Fraises et meringues*, chantilly au mascarpone 7.8	Clafoutis aux cerises 1.3.7.8	Crumble aux poires 1.3.7.8
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Aspic aux œufs et légumes, salade de lentilles 3.7.8.10	Terrine de campagne de chez Mulhaupt (CH), salade mêlée 1.3.8.9.12	Cannelloni farcis au brocoli (CH), salade verte 1.3.7.9	Tomate farcie au thon* (EU), salade de riz 1.4.7	Ramequin au fromage*, salade et crudités 1.3.7.8	Melon jambon (CH), pain aux graines 8	Mini rouleaux de printemps*, sauce thaï*, salade chinoise 1.3.6.8.11
Bananes au sirop	Crème à la pistache 3.7.8	Gâteau au chocolat 1.3.8	Compote de poires	Yoghourt aux framboises 7.8	Cake marbré 1.3.7.8	Litchis* et kiwis

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°27 Du 30 juin au 6 juillet 2025



25 Mardi 01.07.2025 Mercredi 02.0	7.2025 Jeudi 03.07.2025	Vendredi 04.07.2025	Samedi 05.07.2025	Dimanche 06.07.2025
midi midi	midi	midi	midi	midi
Potage aux carottes Crème de po	ireau Potage au cerfeuil 1.9	Crème de persil 1.7.9	Bouillon Célestine 1.3.7.9	Soupe de tomates 1.7.9
H), arée Sauté de bœuf (CH) aux olives et poivrons, polenta, laitues 1.7.9.12 Cou de porc (C) abricots, jus romarin, taglia courgette 1.3.7.9.12	tartare*, salade de terre, salade verte	Croquettes végétariennes, sauce au citron, gnocchis*, jardinière de légumes 1.3.7.9.12	Cervelas rôti, sauce à l'oignon, pommes croquettes*, haricots verts sautés 1.3.7.12	Cordon bleu de poulet (CH), sauce à la sauge, risotto, romanesco 1.7.9.12
Mousse à la fraise Glace à la pist	Chou à la crème 1.3.7	Crème brûlée 3.7	Bavarois à la rhubarbe 1.3.7.8	Abricots pochés 1.3.7
soir soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	our Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Omelette*, julienne de légumes 3.7.9 Cocktail de cre (VN) et avocat*, panachée 1.3.7.4.6.8.9	charcuteries (CH) & fromages	Tomate mozzarella, sauce basilic, bresaola (CH), toast à l'ail 1.7.8	Penne au pesto maison, salade de crudités 1.3.7.8.9	Röstis farcis* aux champignons, salade de légumes 3.7.13
nes Salade de fruits Duo de me	Ion Yogourt abricot 7.8	Pastèque et myrtilles	Mousse au chocolat 1.3.7	Poire pochée
		7.8	7.8 Pasteque et myrtines	7.8 Pasteque et myrtilles 1.3.7

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°28 Du 7 au 13 juillet 2025



Lundi 07.07.2025	Mardi 08.07.2025	Mercredi 09.07.2025	Jeudi 10.07.2025	Vendredi 11.07.2025	Samedi 12.07.2025	Dimanche 13.07.2025
midi	midi	midi	midi	midi	midi	midi
Velouté à l'oignon 1.7.9	Consommé aux herbes 9	Velouté fenouil 1.7.9	Crème de carottes au cerfeuil 1.7.9	Velouté aux pois jaunes 1.7.9	Potage au chou-fleur 1.7.9	Soupe de céleri 1.7.9
Ragoût de Iapin (CZ) au cidre, purée de fèves vertes, fenouil braisé 1.7.9.12	Risotto aux asperges, tuile de parmesan, salade verte 7.9.12	Jambon à l'os (CH), sauce porto, gratin dauphinois, haricots verts sautés 1.7.9.12	Filet de truite (TR), sauce à l'aneth, riz sauvage, betteraves rôties 1.4.7.9.12	Tajine de poulet (CH), couscous, légumes en bâtonnets 1.9.12	Filet de porc (CH) froid, sauce BBQ, frites, salade et crudités 1.3.9.10	Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote, salade de pommes de terre, salade de légumes grillés 1.3.9.10
Mousse à la framboise 3.7	Crème brûlée aux spéculoos 1.3.7.8	Parfait glacé moka 3.7	Baba au rhum 1.3.7.12	Sorbet à la mangue*	Fraises chantilly 7	Eclair au Nutella 1.3.7.8
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Ramequin au fromage, salade de carottes 1.3.7.8	Potage du jour Courgette farcie (CH), jus au thym, blé pilaf 8.9.12	Potage du jour Œuf mimosa, salade russe 1.3.7.9	Potage du jour Strudel aux légumes, sauce yogourt aux fines herbes	Potage du jour Café complet, charcuteries (CH/IT), fromages, brioche	Potage du jour Tomate au thon (FAO 51), salade mêlée 1.3.7.9	Potage du jour Tomate mozzarella, sauce basilic, mortadelle, croûtons à l'ail
Assortiment de yogourts et crèmes dessert à choix 7.8	Cubes de pastèque	Yogourt à la fraise 7	1.3.7.8.9 Salade de fruits	1.7.8 Melon	Kiwis et litchis	1.7.8 Pomme au four

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°29 Du 14 au 20 juillet 2025



			,			
Lundi 14.07.2025	Mardi 15.07.2025	Mercredi 16.07.2025	Jeudi 17.07.2025	Vendredi 18.07.2025	Samedi 19.07.2025	Dimanche 20.07.2025
midi	midi	midi	midi	midi	midi	midi
Crème de carottes 7.9	Potage à l'oseille 7.9	Velouté de poivrons 7.9	Crème de volaille à la ciboulette 7.9	Soupe à l'oignon 1.7.9	Consommé* aux croûtons 1.9	Velouté de pommes de terre et poireaux 7.9
Escalope de porc (CH) panée, sauce tartare*, salade de pâtes, fèves vertes sautées 1.3.7.9.10	Filet d'aiglefin (CN), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, laitues braisées 1.4.7.9.12	Steak haché de bœuf (CH) de chez Montandon, sauce au cognac, polenta, carottes vapeur 1.3.7.9.12	Ragoût de poulet teriyaki (CH), riz basmati, légumes thaïs* 1.3.6.9.11.12	Röstis à la tomme vaudoise et aux lardons (CH), salade de courgettes 1.3.7.9.12	Gratin de pâtes aux légumes, salade mêlée 1.3.7	Epaule d'agneau (IR) confite à l'ail, pommes de terre au four, tomate provençale rôtie 1.3.7.9.12
Mousse au chocolat 3.7.8	Tarte aux abricots 1.3.7.8	Mille-feuille 1.3.7.8	Salade de mangues	Tarte à la crème 1.3.7	Salade de fruits	Cake aux noix 1.3.78
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Raviolis aux légumes*, sauce aux herbes, salade verte 1.3.7.8	Omelette*, julienne de légumes, sauce tomate 3.8.9	Gratin de gnocchis au gorgonzola, salade panachée 1.3.7.8	Assiette de charcuteries (CH) & fromages	Salade russe et œuf mimosa 1.3.7.9	Salade grecque, bresaola (CH) 7.8	Crêpes farcies* aux champignons, salade de légumes 1.3.7.8
Compote de pêches	Salade de fruits	Duo de melon	Yogourt abricot	Cubes de pastèque	Far breton 1.3.7.8	Poire pochée

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°30 Du 21 au 27 juillet 2025



Lundi 21.07.2025	Mardi 22.07.2025	Mercredi 23.07.2025	Jeudi 24.07.2025	Vendredi 25.07.2025	Samedi 26.07.2025	Dimanche 27.07.2025
midi	midi	midi	midi	midi	midi	midi
Potage aux légumes 9	Velouté aux pois verts 7.9	Crème de pois chiche 7.9	Potage à la courgette 7.9	Soupe aux artichauts 7.9	Velouté aux champignons 7.12	Crème de carottes 7
Suprême de poulet jaune (FR), jus au thym, Ebly étuvé, épinards étuvés 1.3.7.8.12	Tendron de veau (CH) braisé, risotto de céréales, ratatouille* 1.7.8.9.12	Émincé de bœuf (CH) mongol, riz pilaf, poivrons sautés 1.4.6.8.11.12	Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées, carottes vapeur 1.7.8.12	Filet de sébaste (IS), sauce au citron, patate douce rôtie, tomate rôtie 1.4.7.8.12	Nouilles chinoises sautées aux légumes* et tofu* 1.3.6.7.8.9.11.12.14	Beignets de poisson* (CH), sauce tartare*, frites*, salade panaché 1.3.7.8.9
Feuilleté au rhum 1.3.7.8.	Cake au chocolat 1.3.7.8	Tiramisu à l'abricot 1.3.7.8	Sorbet raisin* 8	Coupe de fraises chantilly 7.8	Flan coco, coulis de mangues* 1.7.8	Parfait glacé au Grand Marnier 3.7.12
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour Mousse de jambon (CH), pickles* de légumes et crudités 7.8	Potage du jour Pâtes à la carbonara (CH), salade de tomates 1.3.7.8	Potage du jour Melon au jambon cru (CH), focaccia maison 1.8	Potage du jour Beignets au fromage, salade lollo, crudités 1.3.7.8	Potage du jour Assiette paysanne (CH), salade de lentilles, pain au noix 8.9.10	Potage du jour Omelette* gratinée, sauce aux fines herbes, macédoine de légumes 1.3.7.9.10	Potage du jour Endives au jambon de dinde(CH), salade d'Ebl 1.7.8.10
Compote de fruits	Assortiment de yogourts et de crèmes dessert 7.8	Crème caramel 1.3.7	Poire pochée	Yogourt à la myrtille 7.8	Pastèque à la menthe	Mousse à l'abricot (7.8)

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »





Menu de la semaine n°31 Du 28 juillet au 3 aout 2025



			J			
Lundi 28.07.2025	Mardi 29.07.2025	Mercredi 30.07.2025	Jeudi 31.07.2025	Vendredi 01.08.2025	Samedi 02.08.2025	Dimanche 03.08.2025
midi	midi	midi	midi	midi	midi	midi
Velouté de tomates au basilic 1.7.9 Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis*, poivrons sautés 1.3.7.12 Duo de melon	Potage de chou-fleur 1.7.9 Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues braisées 1.7.9 Ile flottante 3.7	Crème de lentilles 1,7,9 Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre, courgettes sautées 1.3.7.9.12 Chou au pralin 1.3.7.8	Soupe à l'oignon 1.7.9 Rôti de porc (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts 1.7.9.12 Fraises, meringue*, crème de la Gruyère 3.7	Consommé Célestine 1.3.7 Papet vaudois, saucisse aux choux 1.7.10.12 Crème brûlée 3.7	Minestrone* 1.3.7.9 Filet de merlan poché (NO), sauce vierge aux agrumes, patate douce rôtie, fenouil braisé 1.4.7.12 Tiramisu* 1.3.7.12	Crème d'asperges 1.7.9 Sauté de canard (HU), jus à l'ail et romarin, orgeotto, brocolis 1.7.12 Coupe de glace* 1.3.7.8
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Tomme vaudoise panée, salade coleslaw 1.3.7.9	Penne au pesto rouge, dés de jambon de dinde (CH), salade batavia et maïs* 1.3.8	Vol-au-vent* (CH), salade de julienne de légumes 1.3.7.8	Crêpes mexicaines farcies aux légumes, salade verte 1.3.8.9.12	Assiette de charcuteries (CH) et fromages, brioche*	Tortilla de pommes de terre et oignons, crudités 3.9	Croissant au jambon* (CH), salade de carotte 1.3.7.8.10
Flan caramel 1.3.7	Compote de poires	Salade de fruits	Bircher 7.8	Yogourt moka* 7	Gâteau aux cerises 1.3.7.8	Abricots pochés

Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

