

Menu de la semaine n°14 du 30 mars au 5 avril 2026

Lundi 30.03.	Mardi 31.03.	Mercredi 01.04.	Jeudi 02.04.	Vendredi 03.04.	Samedi 04.04.	Dimanche 05.04.
Potage aux oignons (1,7,9) Sauté de veau (CH) aux olives, gnocchis à la romaine, côtes de bettes (1,3,7,12) Tiramisu pistache (1,3,7,8,12)	Potage de fenouil (1,7,9) Filet de carrelet (NO), sauce cressonnette, pommes vapeur, haricots verts (1,4,7,12) Coupe Danemark (*) (7)	Crème de panais (1,7,9) Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, purée de pommes de terre gratinée, carottes (1,7,12) Baba au rhum (*) (1,3,7,12)	Potage aux lentilles (1,7,9) Émincé de poulet (CH) à la coco, riz jasmin, légumes thaï (*) (1,5,6,11,12) Ananas au sirop (-)	Velouté d'asperges (1,7,9) Pavé de saumon (NO), sauce au safran, riz venere, pakchoï (1,3,4,7,12) Entremets à la fève tonka, mûre et violette (1,3,7,8,12)	Crème de cerfeuil (1,7,9) Hachis parmentier végétarien, salade mesclun (1,7,12) Crème brûlée (3,7)	Velouté de chou-fleur à la truffe (1,7,9) Gigot d'agneau (NZ), sauce au thym et ail, tagliatelle maison, jardinière de légumes (1,3,7,12) Parfait glacé au Grand Marnier (3,7,12)
Yogourt et myrtilles (7)	Latte cotta dés de mangues (7)	Cake au citron et bananes (1,3,7)	Séré aux fruits rouges (7)	Pêches compotées, crème au mascarpone (7)	Flan aux raisins (7)	Blanc battu au miel et pommes râpées (7)
Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (CH) (*), macédoine de légumes, salade lollo (1,3,7,12) Prunes pochées à la cannelle (-)	Crème de maïs (1,7,9) Quiche lorraine aux lardons (CH) et oignons, crudités (1,3,7) Poire caramélisée (-)	Velouté de courgettes (1,7,9) Penne à la tomate, grana padano râpé, salade mêlée (1,3,7,12) Pomme au four (7,8)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT), fromages, pain complet, crudités (1,3,7) Crème dessert café (*) (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Feuilleté aux champignons, salade verte (1,3,7,12) Banane à la vanille (-)	Potage de céleri (1,7,9) Endive au jambon gratinée, blé (1,7) Yogourt à la fraise (7)	Crème d'avoine (1,7,9) Terrine (CH) garnie, pickles, crudités, brioche (1,3,7,12) Compote de fruits (-)

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°15 du 6 au 12 avril 2026

Lundi 06.04.	Mardi 07.04.	Mercredi 08.04.	Jeudi 09.04.	Vendredi 10.04.	Samedi 11.04.	Dimanche 12.04.
Velouté à l'ail des ours (1,7,9)	Potage de courgettes (1,7,9)	Bouillon Célestine (1,3,7) (*)	Velouté de tomates (1,7,9)	Potage au chou vert (1,7,9)	Potage de carottes (1,7,9)	Crème de brocolis (1,7,9)
Suprême de volaille (CH) aux morilles, risotto crémeux, asperges vertes (1,7,12)	Blanquette de poissons (NO), riz pilaf, tombée de poireaux (1,4,7,12)	Choucroute garnie, vienne, saucisson, jambon, lard, pommes de terre vapeur (10,12)	Cordon bleu de poulet (CH), sauce tartare (*), pommes croquettes (*), brocolis (1,3,7)	Goulache de bœuf (CH) au paprika et oignons, polenta, poivrons sautés (1,7,12)	Cannellonis gratinés (*), salade verte et crudités (1,3,7)	Émincé de canard (FR) à l'orange, riz sauvage, jardinière de légumes (1,7,9,12)
Duo de mousse au chocolat (3,7)	Flan au caramel (3,7)	Parfait glacé au moka (3,7)	Chou à la chantilly (1,3,7)	Tarte aux pommes (1,3,7,8)	Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Île flottante (3,7)
Colombe de Pâques (1,3,7,8) (*)	Baba aux fruits (1,3,7,12) (*)	Yogourt aux fruits (7)	Bananes caramélisées (-)	Financier aux noisettes (1,3,7,8)	Graines de chia au lait et raisins secs (7)	Cake au chocolat et poires (1,3,7)
Potage aux légumes (1,7,9)	Crème d'avoine (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux pois verts (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Velouté de maïs (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)
Tortellinis farcis, (*) sauce au cantadou, salade panachée (1,3,7)	Omelette aux fines herbes, ratatouille (3,7,12)	Aspic aux légumes, pain complet, salade mêlée (1,3,12)	Rouleaux de printemps (*), sauce sweet chili, salade de chou chinois (1,6,9,11)	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, salade de riz et crudités (7,10)	Quiche aux épinards et saumon (NO), salade lollo (1,3,4,7)	Saucisson (CH), potée de lentilles aux petits légumes, salade verte (1,9,10,12)
Salade de fruits (-)	Abricots pochés (-)	Riz au lait (7)	Kiwis et litchis (-)	Yogourt à la fraise (7)	Compote de fruits (-)	Séré au miel (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 »

« 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°16 du 13 au 19 avril 2026

Lundi 13.04.	Mardi 14.04.	Mercredi 15.04.	Jeudi 16.04.	Vendredi 17.04.	Samedi 18.04.	Dimanche 19.04.
Crème d'asperges blanches (1,7,9) Sauté de poulet (CH), sauce cajun, boulgour, navets glacés (1,7) Glace vanille (*) et coulis de cerises (3,7)	Bouillon aux, vermicelles (*) (1,3,9) Bœuf bouilli (CH), sauce gribiche, riz, haricots verts (3,7,9,10) Salade de fruits (-)	Crème de haricots blancs (1,7,9) Rôti de porc (CH), jus à la sauge, linguine, duo de carottes (1,7,9,10,12) Mille-feuille au citron (1,3,7)	Potage aux pois chiches aux épices (1, 7, 9) Couscous garni, tajine d'agneau (NZ), merguez (CH), légumes au bouillon (1,9,12) Gâteau à l'orange et à la fleur d'oranger (1,3,7)	Crème de chou-fleur (1,7,9) Crevettes sautées (NO), sauce au Noilly Prat, risotto, romanesco (1,4,7,9,12) Parfait glacé au Baileys (3,7,12)	Crème de brocolis (1,7,9) Haut de cuisse de poulet pané (CH), sauce BBQ (*), salade de pâtes aux olives, salade verte (1,3,7,9,10) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Crème de persil (1,7,9) Paupiette de bœuf (CH) sauce vin rouge, pommes de terre rissolées, asperges (1,9,10,12) Mousse glacée au nougat (*) (3,7,8)
Blanc battu et myrtilles (3,7)	Crème banane, cake coco (1,3,7)	Yogourt et pommes râpées à la cannelle (7)	Crème vanille et dattes (1,3,7)	Brownies et morceaux de pomme (1,3,7)	Mousse chocolat blanc, dés d'oranges (1,3,7)	Séré aux fruits rouges (7)
Potage d'orge (1,7,9) Salade de pommes de terre, cervelas (CH), gruyère et cornichons, salade verte (3,7,9,10) Compote aux prunes (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Parmentier de poisson (AT+NO) gratiné, salade de crudités (1,3,4,7) Panna cotta au chocolat (3,7)	Potage de céleri (1,7,9) Œufs mimosa aux herbes, salade d'Ebly aux petits légumes (3,7,9,10) Abricots pochés à la vanille (-)	Crème de légumes (1,7,9) Totché à la crème salée au safran, salade de maïs et batavia (1,3,7) Salade de mangues au citron vert (-)	Crème de tomates au basilic (1,7,9) Croque-monsieur, salade de carottes (1,3,7) Crème au Nutella (1,3,7,8)	Crème de poireaux (1,7,9) Fallafels (*), sauce yogourt à la menthe, salade de concombres (1,6,7) Bananes caramélisées à la pêche (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Omelette aux fines herbes (*), sauce cantadou, quinoa au légumes (1,3,7,9) Salade d'ananas (-)

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°17 du 20 au 26 avril 2026

Lundi 20.04.	Mardi 21.04.	Mercredi 22.04.	Jeudi 23.04.	Vendredi 24.04.	Samedi 25.04.	Dimanche 26.04.
Crème de panais (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce aux airelles, polenta, fenouil (1,7,9,10,12) Panna cotta aux fruits rouges (7)	Potage aux pois verts (1,7,9) Nouilles sautées au tofu et légumes (*) (1,3,6,7,8,11) Bavarois à la coco, coulis à la mangue (*) (1,3,7)	Potage au céleri (1,7,9) Emincé de poulet (CH) au basilic thaï, riz parfumé, pakchoï (1,7,9,12) Tiramisu à l'orange (*) (1,3,7,12)	Crème de carottes (1,7,9) Filet de colin (NO), sauce au citron, écrasé de pommes de terre, brocolis (1,7,9,12) Île flottante (3,7)	Bouillon Célestine (1,3,9) Emincé de bœuf (CH) aux champignons, fusilli, artichauts (1,7,9,12) Tartelette au citron meringuée (1,3,7)	Crème aux fèves (1,7,9) Ragoût de lapin (HU), jus à l'estragon, orgeotto, carottes sautées (1,7,9,10,12) Compotée de rhubarbe (-)	Velouté de poireaux (1,7,9) Beignets de poisson (AK), sauce tartare (*), frites vaudoises, salade mêlée (1,3,7,9,10) Mousse spéculoos (*) (1,3,7,8)
Financier aux noisettes (1,3,7,8)	Fraises pochées, crème au mascarpone (7)	Pommes compotées et crumble (1,3)	Salade de fruits (-)	Cake marbré et myrtilles (1,3,7)	Latte cotta à la mangue (7)	Semoule aux raisins (1,7)
Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs (CH+IT), pommes de terre vapeur, crudités (3,7,9,10) Kiwis au sirop (-)	Velouté à l'orge (1,7,9) Risotto de céréales à l'ail des ours, crème fraîche et lardons (CH) (7,12) Yogourt abricot (*) (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Aspic aux œufs et légumes, pickles, salade lollo (3,9) Crème dessert au chocolat (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (*) (CH), macédoine de légumes (1,3,7,12) Séré au miel (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Tortilla de pommes de terre et chorizo, sauce tomate, salade de maïs (3,9,12) Pomme au four, sauce caramel (7)	Crème de brocolis (1,7,9) Penne, sauce au pesto, copeaux de grana padano, salade de crudités (1,3,7) Pruneaux pochés aux épices (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Assiette froide de charcuteries (CH+IT), pommes vapeur, salade de betteraves aux herbes (-) Salade de fruits (-)

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°18 du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi 27.04.	Mardi 28.04.	Mercredi 29.04.	Jeudi 30.04.	Vendredi 01.05.	Samedi 02.05.	Dimanche 02.05.
Potage au chou vert (1,7,9) Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, purée gratinée au gruyère, laitues (1,7,12) Gâteau aux carottes (1,3,7,8)	Soupe de courge (1,7,9) Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghettis, brocolis (1,3,7,12) Clafoutis à la rhubarbe (1,3,7)	Velouté de navet (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au Noilly Prat, riz complet, pakchoï (1,4,7,12) Mousse au citron (3,7)	Potage aux lentilles et curry (1,7,9) Émincé de bœuf (CH) aux saveurs asiatiques, nouilles, légumes thaï (*) (1,5,6,7,8,9,11,12) Sorbet à la mangue et passion (-) (*)	Crème de chou-fleur (1,7,9) Lasagnes aux épinards, salade de lentilles (1,3,7,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Potage à l'avoine (1,7,9) Roulade de plie (NO), sauce aux écrevisses, pommes de terre rôties, fenouil (1,2,4,7,9,12) Salade de fruits (-)	Crème de carottes au cumin (1,7,9) Tajine d'agneau (NZ) aux olives, couscous, légumes en bâtonnets (1,8,9,12) Parfait glacé à la fleur d'oranger (3,7)
Abricots pochés (-)	Baba (*) aux fruits et chantilly (1,3,7)	Séré aux fruits rouges et spéculoos (1,3,7)	Cake à l'amande amère et mandarines (1,3,7,8)	Fraises compotées, fromage frais et crumble (1,3,7,8)	Tartelette à la pomme (1,3,7) (*)	Gâteau tres leches, fruits rouges (1,3,7)
Potage aux légumes (1,7,9) Omelette (*), sauce moutarde, blé aux légumes (3,7,9,10) Yogourt aux myrtilles (7)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Pommes de terre vapeur, cottage cheese à l'aneth, julienne de saumon fumé, salade verte (4,7) Ananas (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Beignet au fromage et moutarde sur toast, pickles et crudités (1,3,7,10) Compote de fruits (-)	Bouillon de bœuf (CH) (9) (*) Quiche au brocoli et chèvre, salade de pois chiches (1,3,7) Flan au chocolat (3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromage, pain aux noix, salade lollo (1,7,8) Banane flambée (12)	Potage au céleri (1,7,9) Risotto à l'ail des ours, dés de tofu marinés, salade de betteraves (7,9,12) Crème vanille (1,3,7)	Potage au millet (1,7,9) Pâté en croûte (CH), salade de céleri, pickles de légumes et pain complet (1,3,7,9,8,10) Salade de mangues et dattes (-)

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 »

