

Menu de la semaine n°9 du 23 février au 1^{er} mars 2026

Lundi 23.02.	Mardi 24.02.	Mercredi 25.02.	Jeudi 26.02.	Vendredi 27.02.	Samedi 28.02.	Dimanche 01.03.
Crème de courgettes (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, laitues (1,3,7,9,12) Flan à la fleur d'oranger (3,7)	Velouté de chou vert au curry (1,7,9) Nouilles sautées aux légumes et tofu (1,3,5,6,9,11,12) Litchis (*) et kiwis (-)	Potage de céleri (1,7,9) Blanquette de dinde (CH) aux champignons, riz pilaf, romanesco (1,7,9) Entremets au chocolat (1,3,7,8)	Potage de carottes (1,7,9) Filet de carrelet (NO), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur, fenouil (1,4,7,12) Ile flottante au caramel (3,7)	Minestrone (*) (1,3,7,9) Emincé de bœuf (CH) aux lardons, casarecce, jardinière de légumes (1,3,7,12) Tarte aux poires et pistaches (1,3,7,8)	Crème de lentilles roses (1,7,9) Lapin (H) à l'estragon, polenta, haricots verts (1,7,12) Mousse à la framboise (1,3,7)	Crème de chou-fleur (1,7,9) Beignet de poisson (*) (NO), frites, sauce tartare (*), salade panachée (1,3,4,7,) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)
Yogourt aux fruits rouges (7)	Cake au chocolat et dés de poires (1,3,7,8)	Bircher (1,7,8)	Séré aux fruits (7)	Salade d'ananas et financier coco (1,3,7,8)	Blanc battu à la cannelle et pommes râpées (7)	Flan à la semoule et morceaux de mandarines (1,3,7)
Potage à l'orge (1,7,9) Beignet au fromage sur toast, salade et crudités (1,3,7,12) Ananas au sirop (-)	Crème de légumes (1,7,9) Mini chipolatas (CH), risotto de céréales aux petits légumes, salade de carottes (1,7,9,12) Mousse pralinée (*) (1,3,7,8)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, salade de maïs (1,7) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (*) (CH), macédoine de légumes (1,3,7,9) Salade de fruits (-)	Crème de brocolis (1,7,9) Aspic aux œufs, salade russe, salade de pommes de terre (3,9,12) Panna cotta aux fruits (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne au pesto rosso (*), salade de rampon (1,3,7,8) Prunes pochées (-)	Velouté de millet (1,7,9) Ramequin aux épinards (*), salade de lentilles (1,3,7) Banane au citron vert (-)

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°10 du 2 au 8 mars 2026

Lundi 02.03.	Mardi 03.03.	Mercredi 04.03.	Jeudi 05.03.	Vendredi 06.03.	Samedi 07.03.	Dimanche 08.03.
Potage au brocoli (1,7,9) Langue de veau (CH) aux câpres, riz, carottes (1,7,9) Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Velouté de fenouil (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce à l'ail noir, pommes de terre vapeur, céleri branche (1,4,7,9,12) Chou à la crème (1,3,7)	Bouillon aux petites pâtes (*) (1,3,9) Haut de cuisse de poulet (CH) au soja et miel, gratin dauphinois, bettes à tondre (1,6,7,12) Tartelette au citron meringuée (*) (1,3,7)	Potage aux pois verts (1,7,9) Penne à la crème et lardons (CH), salade verte (1,3,7,12) Confit de pommes aux spéculoos (1,3,7,8)	Crème de panais (1,7,9) Filet de sandre (EST) au citron, risotto aux herbes, brocolis (1,3,4,7,12) Salade de fruits (-)	Velouté de pois chiches (1,7,9) Sauté de poulet (CH) au safran, pommes de terre rôties, jardinière de légumes (1,7,9) Crème brûlée à la pistache (3,7)	Potage au céleri (1,7,9) Mijoté de bœuf (CH) à l'ancienne, polenta bramata, haricots verts (1,7,9,12) Flan au caramel (3,7)
Séré au miel et dés de poires (7)	Salade de fraises, mascarpone (7)	Financier aux noisettes et fruits (1,3,7,8)	Salade d'oranges (-)	Baba à la mandarine (*) (1,3,7)	Bircher (1,7,8)	Blanc battu aux fruits (7)
Potage aux légumes (1,7,9) Pizza végétarienne, salade lollo (1,3,7,9,12) Compotée de mangues (-)	Crème de maïs (1,7,9) Tortilla aux oignons, salade de concombre (3,7) Ananas poché à la vanille (-)	Crème de légumes (1,7,9) Terrine (CH) garnie, pain complet, crudités (1,3,7,9,12) Yogourt aux myrtilles (7)	Velouté de courge (1,7,9) Brioche au chèvre chaud, salade de rampon (1,3,7) Mousse à la framboise (*) (1,3,7)	Potage à l'avoine (1,7,9) Cervelas (CH), gratin de pâtes, carottes râpées (1,3,7) Crème au café (*) (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, salade de betterave (7) Pomme au four à la cannelle (7)	Potage aux choux (1,7,9) Fusilli aux champignons, salade mêlée (1,3,7,12) Banane (-)

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°11 du 9 au 15 mars 2026

Lundi 09.03.	Mardi 10.03.	Mercredi 11.03.	Jeudi 12.03.	Vendredi 13.03.	Samedi 14.03.	Dimanche 15.03.
Crème de cerfeuil (1,7,9)	Crème de champignons (1,7,9)	Velouté de poivrons rouges (1,7,9)	Soupe à l'oignon (1,7,9)	Potage au chou-fleur (1,7,9)	Crème d'avoine (1,7,9)	Velouté d'artichauts (1,7,9)
Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, laitues (1,7,12)	Cordon bleu de poulet (CH), orgeotto, salsifis (1,3,7,12)	Filet de colin (NO), sauce à la livèche, riz sauvage, fenouil (1,4,7,9,12)	Joue de bœuf (CH) au vin rouge, purée de pommes de terre, carottes (1,7,9,12)	Cannellonis à la ricotta et épinards (*), salade verte panachée (1,3,7)	Filet de cabillaud (NO) à la bordelaise (*), pommes de terre vapeur, céleri branche (1,4,7,9,12)	Navarin d'agneau (NZ) aux épices, couscous, bâtonnets de légumes (1,7,9,12)
Entremets au cassis (1,3,7,8)	Tarte au flan (*) (1,3,7)	Parfait glacé à la liqueur de pêche de vigne (3,7,12)	Salade de fruits (-)	Tiramisu aux spéculoos (1,3,7)	Mousse Ovomaltine (*) (1,3,7,8)	Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)
Panna cotta aux fruits rouges (7)	Yogourt au sirop d'érable et pommes râpées (7)	Blanc-manger à la papaye (7)	Ananas et crumble (1,7,8)	Semoule aux raisins (1,7)	Séré aux fruits (7)	Blanc battu aux myrtilles (7)
Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux haricots blancs (1,7,9)	Crème de maïs (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)
Omelette (*), sauce tomate, blé, légumes grillés (1,3,7,9,12)	Salade de bouilli de bœuf (CH), salade de pommes de terre, crudités (3,10)	Croûte au fromage, salade lollo (1,3,7,12)	Strudel aux légumes (*), salade de lentilles (1,3,7,9)	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, crudités (1,7)	Risotto à la tomate, salade batavia (7,12)	Quiche lorraine aux lardons (CH) (*), salade mêlée (1,3,7)
Abricots pochés (-)	Salade d'oranges (-)	Compote de fraises (-)	Yogourt moka (7)	Banane flambée (12)	Clafoutis aux pruneaux (1,3,7)	Kiwi (-)

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°12 du 16 au 22 mars 2026

Lundi 16.03.	Mardi 17.03.	Mercredi 18.03.	Jeudi 19.03.	Vendredi 20.03.	Samedi 21.03.	Dimanche 22.03.
Potage de courgettes (1,7,9)	Bouillon de bœuf célestine (*) (1,3,7,9)	Potage de lentilles (1,7,9)	Velouté d'asperges (1,7,9)	Potage au chou-fleur (1,7,9)	Crème de navets (1,7,9)	Potage aux poireaux (1,7,9)
Émincé de poulet (CH) au satay, riz parfumé, légumes thaï (*) (1,5,6,8,11,12)	Pot-au-feu de bœuf (CH), moutarde, pommes de terre vapeur, légumes au bouillon (9,10)	Cou de porc (CH), sauce à la sauge, linguine, haricots verts (1,3,7,12)	Boulettes véganes (*) à la sauce tomate et olives, polenta, côtes de bettes (1,6,7,9,12)	Filet de sandre (ES), sauce au citron et aneth, riz, laitues (1,4,7,12)	Haut de cuisse de poulet (CH), sauce aux champignons, pâtes casarecce, pois mange-tout (1,3,7)	Bœuf (CH) bourguignon, purée de pommes de terre, carottes (1,7,12)
Bavarois coco, coulis à la mangue (1,3,7)	Salade de fruits (-)	Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Crumble de pommes aux noix (1,7,8)	Flan caramel (3,7)	Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)
Bircher (1,7,8)	Mandarines et biscuits noisette (1,3,7,8)	Riz au lait et fruits (7)	Cubes de fruits, crème au mascarpone (7)	Cake au chocolat et bananes (1,3,7)	Séré aux fruits rouges (7)	Panna cotta aux raisins (7)
Crème d'orge (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Crème de céleri (1,7,9)	Crème d'avoine (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)
Terrine (CH) garnie, pickles, pain complet, crudités (1,3,7,12)	Sticks de poisson (NO) (*), croquettes, épinards à la crème (1,3,4,7)	Œuf mimosa, salade russe aux pommes de terre et cervelas (3,9)	Quiche aux légumes, salade de carottes (1,3,7,9)	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pommes de terre, salade lollo (1,7)	Polenta bramata, ratatouille à la tomate, tofu fumé (7,12)	Vol-au-vent de röstis (*), œuf parfait, sauce crème, petits légumes (1,3,7,9)
Compote aux fruits (-)	Yogourt vanille (7)	Pêches pochées (-)	Ananas (-)	Assortiment de yogourts et de crème dessert à choix (*) (1,3,7)	Poires caramélisées (-)	Fruits au sirop (-)

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°13 du 23 au 29 mars 2026

Lundi 23.03.	Mardi 24.03.	Mercredi 25.03.	Jeudi 26.03.	Vendredi 27.03.	Samedi 28.03.	Dimanche 29.03.
Crème d'artichauts (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), jus corsé au citron, risotto d'orge perlé, salsifis glacés (1,3,7,9,12) Parfait glacé à la griotte(*) (3,7)	Crème de carottes au safran (1,7,9) Boulettes végétariennes (*), curry de pois chiches, bâtonnets de légumes (1,3,6,7,9) Tarte tatin de pommes (1,3,7)	Velouté aux champignons (1,7,9) Suprême de volaille (CH), sauce basquaise, riz pilaf, laitues braisées (1,7,12) Gâteau nuage au yogourt (1,3,7)	Potage de chou-fleur (1,7,9) Filet de plie (NL) à la vapeur, sauce beurre blanc à la mélisse, écrasé de pommes de terre, petits pois (1,4,7,9,12) Duo de glaces (*) (1,3,7,8)	Bouillon, garniture paysanne (*) (1,3,5,9) Bœuf (CH) bourguignon, linguine, navets glacés (1,9,12) Ananas rôti au rhum (12)	Crème d'haricots coco (1,7,9) Ragoût de lapin (H), jus à la sarriette, quinoa, brocolis vapeur (1,9,12) Tropézienne à la vanille (1,3,7)	Crème de courge (1,7,9) Dos de cabillaud (NO), croûte aux herbes, riz sauvage, épinards (1,3,4,7,9) Bavarois aux fruits de la passion (*) (1,3,7)
Crème vanille et dés d'oranges (1,3,7)	Muffins et framboises (1,3,7)	Séré aux graines de chia et mandarines (1,3,7)	Yogourt au miel et raisin (7)	Brownie, quartiers de pommes (1,3,7,8)	Semoule sucrée et dés de poires (1,7)	Tapioca au lait et fruits rouges (7)
Crème de haricots rouges (1,7,9) Gratin de bettes au gruyère, salade de betterave aux herbes (1,7) Banane (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Saucisson (CH), potée de lentilles aux légumes, salade de crudités (1,7,9,12) Pain perdu, crème anglaise (1,3,7)	Crème de pois verts (1,7,9) Cottage cheese aux herbes, pommes de terre vapeur, salade coleslaw (3,7,9) Compote de rhubarbe (-)	Potages aux légumes (1,7,9) Vienne (CH) en cage, moutarde, salade russe (1,3,7,10) Salade de kiwis et litchis (-)	Crème de poivrons (1,7,9) Omelette (*), sauce Cantadou, boulgour aux légumes, salade lollo verte (3,7,9) Mousse au chocolat blanc (*) (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne au pesto rosso (*), salade de rampon (1,3,7,8) Prunes pochées (-)	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 »



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 »

