

Menu de la semaine n°31 du 27 juillet au 02 août 2026

Lundi 27.07.	Mardi 28.07.	Mercredi 29.07.	Jeudi 30.07.	Vendredi 31.07.	Samedi 01.08.	Dimanche 02.08.
Potage au céleri et persil (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, courgettes (1,7,9,12) Flan à la pistache (1,3,7,8)	Velouté de chou (1,7,9) Boulettes de quorn, sauce tomate, spaghettis, épinards (1,3,6,7,12) Tarte aux abricots (1,3,7)	Crème de volaille à la coco (*) (1,7) Haut de cuisse de poulet (CH) aux cacahuètes, riz au jasmin, poivrons Parfait glacé au litchi (3,7)	Potage aux carottes (1,7,9) Pavé de saumon (NO) froid, sauce cocktail (*), frites, salade mesclun (3,4,7,10) Ile flottante (3,7)	Minestrone (1,3,7,9) Goulache de bœuf (CH) au paprika, tagliatelles, haricots verts (1,3,7,9,12) Crumble de rhubarbe (1,7,8)	Soupe à l'oignon (1,7,9) Cervelas (CH) grillés, salade de pommes de terre, crudités (1,3,7,9,10) Coupe de fraises, meringue, crème double (3,7)	Crème de panais (1,7,9) Filet de lieu noir (DK), sauce à la livèche, orgeotto citronné, brocolis (1,4,7,9,12) Duo de glaces (*) (1,3,7,8)
Banane (-)	Cake aux myrtilles (1,3,7)	Pots de glaces (*) (1,3,7,8)	Glace au yaourt (*) et coulis de fruits rouges (7)	Cake au citron (1,3,7)	Macaron rouge et blanc (1,3,7,8)	Pastèque (-)
Potage aux céréales (1,7,9) Assiette de fromages, pommes de terre, salade panachée (7) Yogourt à la fraise (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Saucisse de Vienne (CH), moutarde, salade de lentilles, crudités (3,7,9,10) Crème dessert (*) (1,3,7)	Potage aux pois chiches (1,7,9) Melon, jambon cru (CH), pain complet, salade verte (1,3,7,8,10) Compote de pommes à la cannelle (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (*), macédoine de légumes (1,3,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Œufs mimosa, salade de blé à l'italienne, légumes marinés (1,3,9) Panna cotta aux mûres (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Faggottini à la truffe, sauce à la crème, salade lollo (1,3,7) Prunes pochées (-)	Potage au maïs (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH, IT) et fromages, pickles, crudités (7) Ananas 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°32 du 03 au 09 août 2026

Lundi 03.08.	Mardi 04.08.	Mercredi 05.08.	Jeudi 06.08.	Vendredi 07.08.	Samedi 08.08.	Dimanche 09.08.
Crème de poivrons (1,7,9) Vitello (CH) tonnato (VN) (*), salade de riz aux légumes, salade verte (1,3,4,9,10) Chou au spéculoos (1,3,7,8)	Crème de tomates (1,7,9) Crevettes sautées (TH), sauce aïoli, riz au safran et petits pois, poivrons (2,3) Sorbet à la mangue et fruit de la passion (-) (*)	Bouillon aux vermicelles (1,3,9) (*) Tranche panée de poulet (CH), mayonnaise au curry, pommes duchesse (*), salade de chou-fleur (1,3,7,9,10) Tarte aux pommes et amandes (1,3,7,8)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Coquillettes tricolores, sauce à la crème et saucisse au fenouil (CH), artichauts (1,3,7,9) Coupe de glaces (1,3,7,8) (*)	Potage aux courgettes (1,7,9) Beignets de poisson (NO) (*), frites, sauce tartare, salade verte (1,3,4,10) Salade de fruits (-)	Velouté de petits pois à la menthe (1,7,9) Sauté de poulet (CH) au citron, couscous, légumes en bâtonnets (1,7,8,9,12) Flan à la fleur d'oranger (3,7)	Potage de carottes (1,7,9) Bœuf (CH) vinaigrette, salade de pâtes, crudités (1,3,9,10) Île flottante (3,7)
Yogourt banane (7)	Pavés au chocolat (1,3,7)	Assortiment de glaces (1,3,7,8) (*)	Muffins aux myrtilles (1,3,7)	Cake au citron (1,3,7)	Melon (-)	Fraises et glace yogourt (7)(*)
Potage de légumes (1,7,9) Ramequin au fromage (*), salade et crudités (1,3,7) Compote de fruits (-)	Crème de millet (1,7,9) Aspic aux œufs, salade russe, brioche maison (1,3,7,9) Pastèque (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Terrine (CH) de la boucherie Montandon, légumes au vinaigre, salade de céleri (1,3,7,9,10,12) Bircher aux fruits (1,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Tomate-mozzarella, sauce au basilic, pain complet (1,7) Yogourt aux abricots (7)	Crème à l'orge (1,7,9) Saucisson (CH), potée de lentilles aux légumes, salade lollo (9,10,12) Crème dessert (1,3,7) (*)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, salade de pommes de terre, salade de betteraves (1,3,7,10) Pomme au four (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Risotto aux champignons, salade verte (7,12) 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°33 du 10 au 16 août 2026

Lundi 06.07.	Mardi 07.07.	Mercredi 08.07.	Jeudi 09.07.	Vendredi 10.07.	Samedi 11.07.	Dimanche 12.07.
Crème de céleri (1,7,9) Tranches froides de dinde (FR) sauce au thon (*), salade de riz aux légumes, salade verte (3,4,7,9,10) Coupe de fraises et glace vanille (*) (3,7)	Crème de navets (1,7,9) Filet de truite (AT) sauce grenobloise, pommes vapeur, artichauts (1,4,7) Mousse au chocolat (3,7)	Consommé de bœuf et julienne de crêpes (*) (1,3,7,9) Haut de cuisse de poulet rôti (CH), sauce cocktail (*), salade de pommes de terre, haricots verts (3,10) Strudel aux pommes (1,3,7)	Potage de haricots rouges (1,7,9) Spaghettis à la sauce bolognaise (CH), parmesan râpé et salade de crudités (1,7,9,12) Tarte aux groseilles meringuée (1,3,7)	Crème de courgettes (1,7,9) Ragoût de poisson (AT), sauce beurre blanc à la citronnelle, riz basmati, fenouil braisé (1,4,7,12) Crème brûlée (3,7)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Poulet sauté aux champignons de Paris, pommes grenailles rôties et carottes (1,7,12) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Crème de chou-fleur (1,7,9) Ragoût de bœuf (CH) au paprika, polenta bramata, poivrons sautés (1,7,9,12) Parfait glacé aux griottes (3,7)
Séré aux fruits rouges (7)	Pastèque (-)	Panna cotta à la cerise (7)	Cake au chocolat (1,3,7)	Petits pots de glaces (*) (1,3,7,8)	Melon (-)	Nectarines (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Omelette aux fines herbes (*), riz pilaf, salade panachée (3,7) Abricots pochés à la vanille (-)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Salade césar, iceberg, poulet (CH), anchois, parmesan, croûtons (1,3,4,7,10) Mangue au sirop (-)	Crème de maïs (1,7,9) Tomme vaudoise pannée, salade mêlée (1,3,7,10) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Quiche aux légumes, salade de pois chiches (*), crudités (1,3,7,9) Yogourt aux myrtilles (7)	Potage aux pois jaunes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain aux noix, salade de betteraves (1,7,8) Fraises et rhubarbe compotées (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Polenta crémeuse, ratatouille aux olives, crudités (1,7,12) Quartiers de pommes caramélisés (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Raviolis (*), sauce à la crème, salade de carottes (1,3,7) Salade de fruits exotiques (-)

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°34 du 17 au 23 août 2026

Lundi 17.08.	Mardi 18.08.	Mercredi 19.08.	Jeudi 20.08.	Vendredi 21.08.	Samedi 22.08.	Dimanche 23.08.
Crème de carottes (1,7,9)	Bouillon de bœuf aux petits légumes (1,9,12)	Potage aux haricots noirs (1,7,9)	Crème d'asperges (1,7,9)	Velouté de poivrons rouges (1,7,9)	Soupe à l'oignon (1,7,9)	Velouté de céleri (1,7,9)
Emincé de volaille (FR) aux champignons, risotto aux céréales, jardinière de légumes (1,7,9,12)	Roastbeef (CH), sauce tartare (*), salade de pommes de terre, salade verte (3,9,10)	Cou de porc (CH) rôti, jus au romarin, tagliatelles, tomate au four (1,7,12)	Boulettes de qorn, sauce au thym, purée de pommes de terre, salsifis (1,3,6,7,9,12)	Filet de truite (FR), sauce au citron et ciboulette, riz sauvage, bettes à tondre (1,4,7,12)	Haut de cuisse de poulet (CH) rôti au miel et soja, pâtes, brocolis (1,3,6,7,12)	Paupiette de bœuf (CH) mijotée, garniture grand-mère, pommes de terre grenaille rôties, courgettes (1,3,7,9,12)
Mousse à la framboise (3,7)	Mangue et sorbet passion (-) (*)	Cheesecake aux spéculoos (1,3,7)	Clafoutis aux cerises (1,3,7)	Tarte aux raisinets meringuée (1,3,7)	Flan à la pistache (3,7,8)	Coupe de glaces (1,3,7,8) (*)
Yogourt aux dés de mangue (7)	Gâteau aux noisettes (1,3,7,8)	Banane (-)	Séré au miel, noix et pomme râpée (7,8)	Cake marbré (1,3,7)	Ananas (-)	Panna cotta aux fruits (7)
Potage à l'avoine (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux pois verts (1,7,9)
Croissants au jambon (CH) (*), salade panachée et crudités (1,3,7,9,10)	Gratin de poissons (NO), salade lollo et maïs (1,4,7,9,12)	Tortilla aux petits pois et pommes de terre, sauce au yogourt, salade verte (3,7,9)	Pizza maison aux légumes, salade de carottes (1,3,7,9)	Pizza maison aux légumes, salade de carottes (1,3,7,9)	Risotto méditerranéen aux légumes, copeaux de grana padano (7,9,12)	Œufs mimosa, salade russe, crudités (3,9)
Compote de fruits (-)	Yogourt fraise (7)	Pêche pochée (-)	Salade de fruits (-)	Salade de fruits (-)	Confit de pommes, coulis de fruits rouges (-)	Banane flambée (12)

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°35 du 24 au 30 août 2026

Lundi 24.08.	Mardi 25.08.	Mercredi 26.08.	Jeudi 27.08.	Vendredi 28.08.	Samedi 29.08.	Dimanche 30.08.
Crème de tomates (1,7,9) Roti de veau haché (CH), sauce aux airelles, polenta, côtes de bettes (1,3,7,12) Crème brûlée (3,7)	Potage au chou (1,7,9) Lasagnes aux épinards, salade de pois chiches (*) (1,3,7,12) Tarte aux abricots (1,3,7)	Potage au persil (1,7,9) Sauté de poulet (CH) à la basquaise, riz pilaf, poivrons (1,7,12) Entremet au chocolat (1,3,7,8)	Potage aux poireaux (1,7,9) Filet de colin (NO), sauce aux câpres, pommes de terre rôties, laitues (1,4,7,12) Flan au caramel (3,7)	Minestrone (1,3,7,9,12) Joue de bœuf (CH) au vin rouge, fusillis, artichauts (1,7,9,12) Coupe de glaces (1,3,7,8) (*)	Potage aux pois verts (1,7,9) Lapin (H) à l'estragon, polenta bramata, tomate au four (1,7,12) Mousse au cassis (3,7)	Velouté au cerfeuil (1,7,9) Pavé de saumon (NO), sauce vin blanc, orgeotto, poireaux étuvés (1,4,7,12) Parfait glacé au citron (3,7)
Melon (-)	Cookies à l'avoine et banane (1,3,7)	Bircher (1,7,8)	Séré aux fraises (7)	Ananas et biscuits coco (1,3,7)	Petits pots de glaces (1,3,7,8) (*)	Cœurs de France (1,3,7)
Potage aux céréales (1,7,9) Beignet au fromage à la moutarde, salade de carottes (1,3,7,12) Salade d'oranges (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Saucisson en brioche (VD), moutarde, salade de légumineuses (1,3,7,9,10,12) Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (1,3,7) (*)	Potage aux pois jaunes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, légumes au vinaigre, crudités Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (CH) (*), salade lollo (1,3,7,12) Kiwis au sirop (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Omelette aux fines herbes (*), blé aux légumes, salade verte (1,3,7,9) Yogourt myrtilles (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne à la crème de pesto, salade panachée (1,3,7,8) Prunes pochées (-)	Potage au millet (1,7,9) Aspic au jambon (CH) et cornichons, salade russe (3,9) 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 »

