

Menu de la semaine n°26 du 22 au 28 juin 2026

Lundi 22.06.	Mardi 23.06.	Mercredi 24.06.	Jeudi 25.06.	Vendredi 26.06.	Samedi 27.06.	Dimanche 28.06.
Velouté de pommes de terre (1,7,9) Rôti de veau (CH) au thym, blé aux olives noires, courgettes (1,9,10,12) Tiramisu aux framboises (1,3,7)	Potage au navet (1,7,9) Risotto aux asperges, copeaux de grana padano, salade verte (7,12) Tarte aux abricots (1,3,7)	Velouté de champignons à la citronnelle (1,7,9) Émincé de volaille (CH) aux cacahuètes, riz parfumé, haricots verts (1,5,6,7,8,9,12) Mousse glacée exotique (3,7)	Crème d'artichaut (1,7,9) Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes de terre grenailles, céleri branche (1,4,7,9,12) Île flottante (3,7)	Minestrone (1,7,9) Paupiette de bœuf (CH) à la provençale, gnocchis (*), salsifis (1,3,7,9,10) Coupe de glaces (*) (3,7)	Potage aux lentilles (1,7,9) Lapin (HU) à la moutarde, polenta, tomate au four (1,7,9,10) Flan caramel (3,7)	Crème de panais (1,7,9) Jambon (CH) au madère, gratin de pommes de terre, haricots jaunes (1,7) Chou à la crème (1,3,7)
Panna cotta aux dés de mangue (7)	Brownie aux fruits secs (1,3,7,8)	Tres Leches et fraises(1,3,7)	Pastèque (-)	Ananas et rochers coco (1,3,8)	Cerises pochées, crème mascarpone (7)	Riz au lait à la cannelle et pommes râpées (7)
Potage à l'avoine (1,7,9) Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, pommes de terre vapeur, pain aux noix (7,8) Salade d'oranges (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne aux boulettes de légumineuses (*) et sauce tomate (1,3,7) Crème dessert aux fruits (*) (1,3,7)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Houmous (*), légumes grillés, mozzarella, pesto (7,8) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Salade de cervelas (CH), salade d'œufs, crudités (3,7,9,10) Yogourt abricot (7)	Potage de fèves (1,7,9) Quiche aux lardons (CH) et poireaux, salade de carottes (1,3,7) Mousse expresso (*) (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Cannellonis aux épinards (*), salade de betteraves (1,3,7) Gâteau aux noisettes (1,3,7,8)	Potage au millet (1,7,9) Mousse de thon (SL) en aspic, salade russe et batavia (3,4,7,9,10) 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°27 du 29 juin au 05 juillet 2026

Lundi 29.06.	Mardi 30.06.	Mercredi 01.07.	Jeudi 02.07.	Vendredi 03.07.	Samedi 04.07.	Dimanche 05.07.
Potage aux courgettes (1,7,9)	Crème d'épinards (1,7,9)	Bouillon Célestine (*) (1,3,9)	Potage aux flageolets (1,7,9)	Velouté de brocoli (1,7,9)	Crème de champignons (1,7,9)	Potage de carottes (1,7,9)
Tomate mozzarella, sauce au basilic, croûtons à l'ail, roquette (1,7)	Filet de lieu (NO), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, asperges (1,3,4,7)	Piccata de dinde (FR), sauce tomate, pommes de terre rôties, courgettes (1,3,7,9)	Penne à la carbonara (CH), salade verte (1,3,7)	Filet de colin (NO), sauce à l'aneth, riz pilaf, bettes à tondre (1,4,7,9,12)	Sauté de poulet (CH) au citron, pomme de terre grenailles au four, petits pois (1,7,9,12)	Roastbeef (CH), sauce tartare (*), frites vaudoises, salade de haricots verts (3,7,9,10)
Entremet au chocolat (1,3,7)	Parfait glacé à la griotte (3,7)	Tarte à la rhubarbe (1,3,7)	Crumble de pêche (1,3,7)	Salade de fruits (-)	Crème brûlée (3,7)	Coupe de glaces (*) (3,7)
Séré au fruits (7)	Melon (-)	Cake à l'amande (1,3,7)	Fraises (-)	Cookies à l'avoine et banane (3,7)	Pastèque (-)	Panna cotta aux abricots (7)
Potage aux légumes (1,7,9)	Potage au blé	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Crème d'orge (1,7,9)	Potage aux légumes (-)	Potage aux légumes (1,7,9)
Pizza 4 saisons, salade panachée (1,7)	Omelette (*), pâtes, ratatouille	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et de fromages, pain aux graines (*), crudités (1,3,7)	Œuf en gelée aux cornichons et légumes, salade de pois chiches (*) (3,7,9)	Vol-au-vent (*) (CH), salade de carottes (1,3,7,12)	Melon-jambon (CH), pain complet, crudités (1,7)	Fusilli au pesto, grana padano râpé, salade lollo (1,3,7,8)
Compote de poires (-)	Prunes pochées (-)	Bircher (1,7)	Mousse au chocolat blanc (*) (1,3,7)	Flan blanc-manger aux fruits (7)	Yogourt à la fraise (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°28 du 06 au 12 juillet 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) Tacchino de dinde (FR) tonnato (*), 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 pommes râpées (7)	Melon et glace au yaourt (*) (7)	Far breton aux abricots (1,3,7)	Salade de fruits (-)	Cake marbré et fruits (1,3,7)	Clafoutis aux fraises (1,3,7)	Pastèque (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Quiche provençale aux courgettes et tomates, salade de maïs (1,3,7) Compote de cerises (-)	Crème de millet (1,7,9) Tartine, œufs durs, avocats, tomates, salade de carottes (1,3,7,10) Pêches pochées à la vanille (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Assiette de fromages, brioche maison et salade de céleri (1,3,7,9) Bircher muesli (1,7,8)	Crème de légumes (1,7,9) Salade grecque, feta, olives et concombre, végi pops de quorn (*) (1,3,7) Flan au chocolat (3,7)	Crème d'avoine (1,7,9) Jambon roulé sauce à la crème au madère, blé aux légumes (1,7,9,12) Crème à la pistache (1,3,7,8)	Crème de pois chiches (1,7,9) Tomates farcies au thon (*) (NO), salade russe et lollo verte (1,3,4,7,9) Compote de fruits (-)	Crème de brocolis (1,7,9) Salade de pâtes, basilic, olives, tomates confites, copeaux de parmesan et batavia (1,3,7,10) Melon (-)

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°29 du 13 au 19 juillet 2026

Lundi 13.07.	Mardi 14.07.	Mercredi 15.07.	Jeudi 16.07.	Vendredi 17.07.	Samedi 18.07.	Dimanche 19.07.
Crème d'artichauts (1,7,9) Rôti de porc (CH) froid, sauce cocktail (*), country cuts (*), salade de tomates aux herbes (1,7) Tartelette aux fraises (*) (1,3,7)	Crème de tomates (1,7,9) Haut de cuisses (CH) grillé, sauce BBQ au miel (*), salade de fregola sarda aux légumes, salade verte (1,3,7,10) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Velouté aux épinards (1,7,9) Filet de colin (NO) à la bordelaise (*), sauce provençale, riz complet, navets au curcuma (1,3,4,7,12) Cheesecake au spéculos (1,3,7)	Potage de fenouil (1,7,9) Gratin de pâtes aux légumes gratiné au vieux gruyère, salade panaché (1,3,7) Salade de fruits (-)	Potage de brocolis (1,7,9) Ragoût de bœuf (CH) bourguignon, pomme mousseline gratinée, carottes glacées (1,7,9,12) Parfait glacé au sureau (3,7)	Crème d'orge perlé (1,7,9) Cocktail de crevettes (*) (NO), salade de riz antillaise (2,3,4,5,6,8,9,10,12) Salade de fruits exotique (-)	Potage au céleri (1,7,9) Salade d'effiloché d'agneau (NZ) aux saveurs orientales, taboulé, salade de légumes grillés au cumin (1,8,9,12) Sorbet raisin (*) (-)
Crème citron et banane (1,3,7)	Cœur de France (1,3,7)	Pots de glace (*) (1,3,7)	Financier aux noisettes et oranges (1,3,7,8)	Pastèque (-)	Cake marbré (1,3,7)	Melon (-)
Potage aux légumes (1,7,9) Œufs durs farcis aux champignons à la béchamel gratinés, orge aux légumes, salade verte (1,3,7) Mirabelle au sirop (-)	Potage aux haricots (1,7,9) Duo de melon, jambon cru (CH), focaccia maison, salade de crudités (1,3,7) Yaourt aux abricots (7)	Crème de millet (1,7,9) Tommes vaudoises panées, salade de tomates cerises et salade verte (1,3,7) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, crudités Ananas poché (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Salade de cervelas (CH), pommes de terre, gruyère et cornichons, salade de maïs (*) (1,3,10) Far breton aux prunes (1,3,7)	Crème de panais (1,7,9) Galette de blé croustillante farcie au quorn crispy (*) et crudités, sauce aux oignons caramélisés (1,3,6) Salade de banane au rhum (12)	Potage aux légumes (1,7,9) Cornettes à la sauce bolognaise (CH) et salade verte (1,3,7,9,12) Crème diplomate aux fruits confits (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 »

« 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°30 du 20 au 26 juillet 2026

Lundi 20.07.	Mardi 21.07.	Mercredi 22.07.	Jeudi 23.07.	Vendredi 24.07.	Samedi 25.07.	Dimanche 26.07.
Velouté de pommes de terre (1,7,9) Rôti de veau (CH) au thym, blé aux olives noires, courgettes (1,9,10,12) Tiramisu aux framboises (1,3,7)	Potage au navet (1,7,9) Risotto aux asperges, copeaux de grana padano, salade verte (7,12) Tarte aux abricots (1,3,7)	Velouté de champignons à la citronnelle (1,7,9) Émincé de volaille (CH) aux cacahuètes, riz parfumé, haricots verts (1,5,6,7,8,9,12) Mousse glacée exotique (3,7)	Crème d'artichaut (1,7,9) Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes de terre grenailles, céleri branche (1,4,7,9,12) Île flottante (3,7)	Minestrone (1,7,9) Paupiette de bœuf (CH) à la provençale, gnocchis (*), salsifis (1,3,7,9,10) Coupe de glaces (*) (3,7)	Potage aux lentilles (1,7,9) Lapin (HU) à la moutarde, polenta, tomate au four (1,7,9,10) Flan caramel (3,7)	Crème de panais (1,7,9) Jambon (CH) au madère, gratin de pommes de terre, haricots jaunes (1,7) Chou à la crème (1,3,7)
Panna cotta aux dés de mangue (7)	Brownie aux fruits secs (1,3,7,8)	Tres Leches et fraises(1,3,7)	Pastèque (-)	Ananas et rochers coco (1,3,8)	Cerises pochées, crème mascarpone (7)	Riz au lait à la cannelle et pommes râpées (7)
Potage à l'avoine (1,7,9) Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, pommes de terre vapeur, pain aux noix (7,8) Salade d'oranges (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Penne aux boulettes de légumineuses (*) et sauce tomate (1,3,7) Crème dessert aux fruits (*) (1,3,7)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Houmous (*), légumes grillés, mozzarella, pesto (7,8) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Salade de cervelas (CH), salade d'œufs, crudités (3,7,9,10) Yogourt abricot (7)	Potage de fèves (1,7,9) Quiche aux lardons (CH) et poireaux, salade de carottes (1,3,7) Mousse expresso (*) (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Cannellonis aux épinards (*), salade de betteraves (1,3,7) Gâteau aux noisettes (1,3,7,8)	Potage au millet (1,7,9) Mousse de thon (SL) en aspic, salade russe et batavia (3,4,7,9,10) 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°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.
<p>Potage au céleri et persil (1,7,9)</p> <p>Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, courgettes (1,7,9,12)</p> <p>Flan à la pistache (1,3,7,8)</p>	<p>Velouté de chou (1,7,9)</p> <p>Boulette de quorn, sauce tomate, spaghettis, épinards (1,3,6,7,12)</p> <p>Tarte aux abricots (1,3,7)</p>	<p>Crème de volaille à la coco (*) (1,7)</p> <p>Hauts de cuisse de poulet (CH) aux cacahuètes, riz au jasmin, poivrons</p> <p>Parfait glacé au litchi (3,7)</p>	<p>Potage aux carottes (1,7,9)</p> <p>Pavé de saumon (NO) froid, sauce cocktail (*), frites, salade mesclun (3,4,7,10)</p> <p>Ile flottante (3,7)</p>	<p>Minestrone (1,3,7,9)</p> <p>Goulach de bœuf (CH) au paprika, tagliatelles, haricots verts (1,3,7,9,12)</p> <p>Crumble de rhubarbe (1,7,8)</p>	<p>Soupe à l'oignon (1,7,9)</p> <p>Cervelas (CH) grillés, salade de pommes de terre, crudités (1,3,7,9,10)</p> <p>Coupe de fraises, meringue, crème double (3,7)</p>	<p>Crème de panais (1,7,9)</p> <p>Filet de lieu noir (DK), sauce à la livèche, orgeotto citronné, brocolis (1,4,7,9,12)</p> <p>Duo de glaces (*) (1,3,7,8)</p>
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 (-)
<p>Potage aux céréales (1,7,9)</p> <p>Assiette de fromages, pommes de terre, salade panachée (7)</p> <p>Yaourt à la fraise (7)</p>	<p>Potage aux légumes (1,7,9)</p> <p>Saucisses de Vienne (CH), moutarde, salade de lentilles, crudités (3,7,9,10)</p> <p>Crème dessert (*) (1,3,7)</p>	<p>Potage aux pois chiche (1,7,9)</p> <p>Melon, jambon cru (CH), pain complet, salade verte (1,3,7,8,10)</p> <p>Compote de pommes à la cannelle (-)</p>	<p>Potage aux légumes (1,7,9)</p> <p>Vols-au-vent (*), macédoine de légumes (1,3,7,9,12)</p> <p>Salade de fruits (-)</p>	<p>Potage aux légumes (1,7,9)</p> <p>Œufs mimosa, salade de blé à l'italienne, légumes marinés (1,3,9)</p> <p>Panna cotta au mûres (7)</p>	<p>Potage aux légumes (1,7,9)</p> <p>Faggottini à la truffe, sauce à la crème, salade lollo (1,3,7)</p> <p>Prune pochée (-)</p>	<p>Potage au maïs (1,7,9)</p> <p>Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pickles, crudités (7)</p> <p>Ananas au sirop (-)</p>

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 »

