

# Menu de la semaine n°22 du 25 au 31 mai 2026

Lundi 25.05.	Mardi 26.05.	Mercredi 27.05.	Jeudi 28.05.	Vendredi 29.05.	Samedi 30.05.	Dimanche 31.05.
Velouté de poivrons (1,7,9)  Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, courgettes sautées (1,7,9,12)  Tarte au flan (1,3,7)	Potage au chou (1,7,9)  Emincé de quorn au curry et coco, riz parfumé, légumes asiatiques (1,6,7,9,11,12)  Salade de fruits exotiques (-)	Crème de persil (1,7,9)  Suprême de poulet jaune (FR), sauce au cognac, polenta, brocolis (1,7,12)  Sorbet à l'orange sanguine (*) (-)	Soupe de fenouil (1,7,9)  Filet de colin (NO), sauce au citron, pommes de terre à la ciboulette, pakchoï (1,4,7,12)  Île flottante (3,7)	Minestrone (*) (1,3,7,8,9)  Paupiette de bœuf (CH), casarecce au safran, carottes glacées (1,3,7,9,12)  Clafoutis aux framboises (1,3,7)	Crème de pois chiches à l'estragon (1,7,9)  Lapin (H) à la moutarde et miel, gnocchis (*), salsifis (1,3,7,12)  Mousse glacée à la Williamine (3,7,12)	Potage au panais (1,7,9)  Crevettes (VN), sauce à l'ail noir, risotto, épinards (1,2,4,7,12)  Chou à la pistache (1,3,7,8)
Melon (-)	Cake à la banane (1,3,7)	Séré aux dés de mangues (7)	Fraises (-)	Panna cotta aux fruits (7)	Cookies aux fruits secs (1,3,7)	Salade de fruits (-)
Potage aux légumes (1,7,9)  Beignet de fromage à la moutarde en grains sur toast, salade et crudités (1,3,7,10,12)  Yogourt à la fraise (7)	Crème d'avoine (1,7,9)  Saucisson vaudois (CH), salade de lentilles, salade de haricots verts (9,12)  Flan au chocolat (3,7)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)  Hachis parmentier de bœuf (CH), salade lollo (1,7,12)  Pomme au four, coulis au caramel (7)	Potage aux légumes (1,7,9)  Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, brioche maison, pickles (1,3,7)  Abricots au sirop (-)	Potage aux légumes (1,7,9)  Chakchouka (poêlée d'œufs, tomates, légumes grillés, blé) (3,12)  Crème dessert (*) (3,7)	Potage au poireau (1,7,9)  Raviolis (*), sauce crème, salade verte (1,3,7,9)  Pêches pochées (-)	Potage aux céréales (1,7,9)  Terrine garnie (CH) de chez Montandon, baguette, salade de tomates (1,3,7,9,10,12)  Yogourt aux myrtilles (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°23 du 01 au 07 juin 2026

Lundi 01.06.	Mardi 02.06.	Mercredi 03.06.	Jeudi 04.06.	Vendredi 05.06.	Samedi 06.06.	Dimanche 07.06.
Velouté à l'oseille (1,7,9) Saucisse de veau (CH), sauce à l'oignon, purée de pommes de terre gratinée, romanesco (1,7,9,12) Tiramisu (1,3,7,12)	Crème de céleri (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au vin blanc, riz complet, bettes à tondre (1,4,7,12) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Bouillon de volaille au curry et citronnelle (1,9) Émincé de poulet (CH) aux shiitakes, nouilles chinoises, légumes au soja (1,3,6,7,9,11,12) Ananas à la coco (-)	Potage aux pois verts (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH), salade verte et crudités (1,3,7,9,12) Crumble à la pêche (1,3,7)	Crème de brocoli (1,7,9) Boulettes végétariennes, sauce aux olives, pommes de terre rôties, ratatouille (1,3,6,7,9,12) Sorbet à la framboise (*) (-)	Potage aux lentilles roses (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH) pané, sauce tartare (*), frites, salade lollo (1,3,10) Salade de fruits (-)	Velouté de patates douces (1,7,9) Roastbeef (CH), mayonnaise BBQ (*), salade de pâtes, salade de haricots verts (1,3,9,10) Panna cotta aux fruits rouges (7)
Fraises, glace au yogourt (*) (7)	Salade de fruits (-)	Tarte aux pommes (1,3,7)	Melon (-)	Cœurs de France (1,3)	Mangue et son sorbet (*) (-)	Cake au citron (1,3,7)
Potage aux légumes (1,7,9) Quiche aux courgettes et féta, salade de lentilles (1,3,7,9,12) Compote aux fruits (-)	Potage à l'orge (1,7,9) Omelette (*), blé aux légumes, salade verte (1,3,7,9) Abricots pochés à la vanille (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Tomate-mozzarella, sauce basilic, jambon de dinde (FR), pain complet (1,7) Flan à la semoule (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Rouleaux de printemps aux légumes, salade de pois chiches au basilic thai (*) (1,6,9,10,11) Séré à la mangue (7)	Velouté à l'avoine (1,7,9) Saucisse de Vienne (CH), moutarde, gratin de chou-fleur (3,7,10) Yogourt à la fraise (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Assiette de mezzé froid (légumes grillés, houmous (*), crudités, melon, jambon (CH), foccacia) (1,3,7,11) Banane au sirop (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Risotto aux champignons, salade de betteraves (7,12) Salade d'oranges (-)

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°24 du 08 au 14 juin 2026

Lundi 08.06.	Mardi 09.06.	Mercredi 10.06.	Jeudi 11.06.	Vendredi 12.06.	Samedi 13.06.	Dimanche 14.06.
Crème de poivrons rouges (1,7,9)  Jambon à l'os (CH), sauce au porto, gratin dauphinois, courgettes (1,7,12)  Entremet au citron (1,3,7)	Velouté de courge (1,7,9)  Piccata de dinde (FR), sauce tomate, fusilli, brocoli (1,3,7,12)  Île flottante (3,7)	Potage au céleri (1,7,9)  Filet de colin (NO), sauce à la livèche, riz sauvage, pakchoï (1,4,7,12)  Mousse Ovomaltine (*) (1,3,7)	Soupe aux choux (1,7,9)  Joue de bœuf (CH), sauce au vin rouge, purée de panais, carottes (1,7,12)  Parfait glacé moka (3,7)	Crème de persil (1,7,9)  Casarece à la bolognaise de quorn, salade panachée (1,3,7,9,12)  Flan au caramel (3,7)	Potage au cerfeuil (1,7,9)  Fish and chips, beignets de poissons (NO), mayonnaise au citron (*), frites, salade verte (1,3,4,7)  Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Velouté de carottes jaunes à l'oseille (1,7,9)  Gigot d'agneau (NZ) à l'ail doux, pommes de terre grenailles, ratatouille (1,7,12)  Fraises à la crème double (7)
Baba aux fruits (*) (1,3,7,12)	Pastèque (-)	Yogourt grec au miel, noix et fruits secs (7,8)	Salade de fruits (-)	Cake au chocolat (1,3,7)	Panna cotta à la mangue (7)	Financier noisette (1,3,7,8)
Potage aux légumes (1,7,9)  Duo d'œufs mimosa, salade russe, crudités (3,9)  Séré aux cerises (7)	Potage d'haricots blancs (1,7,9)  Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain aux noix, salade coleslaw (1,3,7,8,10)  Poires pochées (-)	Crème de maïs (1,7,9)  Quiche au fromage et oignons, salade verte et crudités (1,3,7)  Compote de pommes (-)	Potage aux légumes (1,7,9)  Salade niçoise, (salade verte, thon, œufs durs, haricots, pommes de terre, tomates, olives) (3,4,10)  Yogourt abricots (7)	Potage aux lentilles (1,7,9)  Saucisson vaudois (CH), moutarde, salade de pommes de terre, salade de betteraves (3,10)  Salade de bananes au citron vert (-)	Potage aux légumes (1,7,9)  Salade de riz à l'italienne, copeaux de grana padano, poivrons marinés (3,10,12)  Mousse à la framboise (3,7)	Potage aux légumes (1,7,9)  Raviolis (*), sauce 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°25 du 15 au 21 juin 2026

Lundi 15.06.	Mardi 16.06.	Mercredi 17.06.	Jeudi 18.06.	Vendredi 19.06.	Samedi 20.06.	Dimanche 21.06.
Crème de courgettes (1,7,9)  Salade César, poulet (CH), œuf dur, laitues, parmesan, croûtons, sauce César (1,3,4,7,9,10)  Mousse à l'abricot (1,7)	Bouillon aux petits légumes (1,7,9)  Pot-au-feu de bœuf (CH), pommes de terre et légumes au bouillon (1,9,10)  Salade de fruits (-)	Crème de pois verts (1,7,9)  Chipolatas (CH) grillées, sauce BBQ, salade de pâtes, salade de ratatouille au basilic (1,3,7,9,10)  Flan au Nutella (1,5,7,8)	Soupe de tomate (1,7,9)  Vegi pops de blé (*), sauce tartare (*), salade de pois chiches (*), salade de betteraves, salade verte (1,3,6,7)  Clafoutis aux cerises (1,3,7)	Potage de poivrons rouges (1,7,9)  Crevettes (VT) au curry, riz basmati, légumes thaï (1,3,4,7,9,11)  Glace coco (*) (1,3,7)	Crème de chou-fleur (1,7,9)  Suprême de poulet jaune (CH) au cidre, tagliatelles au safran, tomate au four (1,3,7,9,12)  Crème brûlée aux fraises (3,7)	Potage à l'oseille (1,7,9)  Roastbeef (CH), sauce aïoli, frites vaudoises, salade mesclun (1,3,7)  Parfait glacé à la mûre (3,7)
Pastèque (-)	Biscuits à l'avoine et banane (1,3)	Melon	Glace au yogourt et fraises (1,3,7)	Cake aux carottes (1,3,7,8)	Cookies (*) (1,3,7)	Quartiers de pommes (-)
Potage au maïs (1,7,9)  Saucisse de Vienne (CH) en cage (*), moutarde, salade de risotto aux poivrons (1,3,10)  Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9)  Gratin de poissons (NO), salade verte (1,3,7,10)  Yogourt myrtille (7)	Potage aux légumes (1,7,9)  Omelette aux fines herbes (*), quinoa aux carottes, salade lollo (3,7)  Pêches pochées à la vanille (-)	Crème de céleri (1,7,9)  Quiche aux épinards et Philadelphia, salade de carottes (1,3,7)  Ananas (-)	Potage à l'orge (1,7,9)  Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, focaccia maison, crudités (1.3.7)  Séré aux fruits rouges (7)	Potage aux légumes (1,7,9)  Croissant au jambon (*) (CH), coleslaw (1,3,7,9,10)  Mousse à l'Ovomaltine (1,3,7,8)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)  Faggotini (*), sauce au grana padano, salade panachée (1,3,7)  Yogourt à la fraise (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°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 »

