



Menu de la semaine n°42

Du 13 octobre au 19 octobre

Lundi 13.10.2025 Midi	Mardi 14.10.2025 Midi	Mercredi 15.10.2025 Midi	Jeudi 16.10.2025 Midi	Vendredi 17.10.2025 Midi	Samedi 18.10.2025 Midi	Dimanche 19.10.2025 Midi
Crème de panais (7) Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce à l'oignon, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles (1.7.12) Bavarois à la poire* (1.3.7)	Velouté à l'oseille (7.9) Fettucine au saumon (NO), crème d'aneth, salade verte (1.3.4.7.12) Tiramisu maison (1.3.7.8)	Soupe aux petits pois (7) Ragoût de bœuf (CH) braisé au vin rouge, polenta crémeuse, chou romanesco (1.7.9.12) Flan au caramel (1.3.7)	Crème de céleri (7.9) Sauté de dinde à la provençale (CH), riz pilaf, épinards (1.12) Roulé à la confiture (1.3.7.8)	Bouillon de volaille aux vermicelles* (1.3.8) Steak haché de bœuf (CH), jus au romarin, pommes de terre Williams, légumes glacés (1.7.12) Tarte* à la courge (1.3.7.8)	Potage de lentilles (1.7.9) Risotto à la betterave, fromage frais de chèvre et salade de jeunes pousses(7.12) Duo de glace* (1.3.7.8)	Crème de courge (1.7) Civet de cerf (AT), sauce aux airelles, poire au vin rouge, fettucine maison, chou rouge (1.3.7.9.12) Mousse de marrons*, brisures de meringue* (1.3.7.8)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Potage du jour Croissant au jambon* (CH), salade de rampon (1.3.7.10) Yoghourt fraise(-)	Potage du jour Gnocchi à la courge*, sauce aux champignons (1.3.7) Salade d'oranges(-)	Potage du jour Tortilla aux légumes(1.3.9), sauce tomate Mousse à la courge* (1.3.7)	Potage du jour Pâtes au jambon (CH) gratinées au gruyère, salade de crudités (1.3.7) Séré aux fruits (7)	Potage du jour Assortiment de fromages et charcuteries, (CH), pommes de terre vapeur et salade verte(3.8) Raisin (-)	Potage du jour Raviolis aux champignons*, crème à l'ail noir, salade de crudités (1.3.7) Crème vanille* (1.3.7)	Potage du jour Aspic au jambon (CH) et œuf dur, salade russe (9) Mandarine 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°43

Du 20 octobre au 26 octobre

Lundi 20.10.2025 Midi	Mardi 21.10.2025 Midi	Mercredi 22.10.2025 Midi	Jeudi 23.10.2025 Midi	Vendredi 24.10.2025 Midi	Samedi 25.10.2025 Midi	Dimanche 26.10.2025 Midi
Crème de poireaux (7.9)	Velouté de volaille au curry rouge* (1.7.8.9)	Velouté de potimarron (1.7.12)	Crème de carottes (1.7.9)	Crème de panais (1.7.8.9)	Soupe de pois jaunes (7.9)	Minestrone aux petits légumes* (1.3.7.8.9)
Ragoût de lapin (HU), sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre, embeurrée de carottes (1.7.10.12)	Sauté de bœuf (CH) aux saveurs d'Asie, riz basmati, chou chinois sauté (1.4.6.8.9.11.14)	Saucisse de cerf (CH/EU), sauce à l'oignon, spätzlis maison, chou rouge (1.3.7.10.12)	Filet de tilapia au court-bouillon (CN), sauce aux fines herbes, écrasé de patates douces, poireaux à l'étuvée (1.7.12)	Civet de chevreuil (EU), fusilli maison, légumes oubliés glacés (1.3.7.12)	Agnolotti à la courge*, crème à l'ail et aux éclats de noix, salade verte (1.3.7.8.9.12)	Emincé zurichois de haut de cuisse de poulet (CH), riz, brocolis (1.7.9.12)
Tartelette* au chocolat (1.3.7.8)	Parfait glacé* au coco (1.3.7.8)	Crème double et meringue* (3.7.8)	Clafoutis aux raisins (1.3.7)	Génoisé au rhum, crème fouettée (1.3.7.8)	Tarte à la raisinée* (1.3.7.8)	Banane flambée (12)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Lasagnes aux épinards, salade verte (1.3.7.9.12)	Beignet au jambon (CH), salade de betterave* (1.3.12)	Quiche au fromage*, salade de chou rouge (1.3.7.12)	Croque-monsieur, béchamel, jambon blanc (CH), gratiné au vieux gruyère, salade verte et maïs* (1.3.7)	Assortiment de fromages, confitures, pain, beurre (1.7.8)	Saucisse de Vienne (CH), moutarde, salade de pommes de terre (1.7.8.10)	Pâté en croûte* (CH), salade verte (1.3.7.10)
Séré aux fruits (7)	Pomme au four, sauce caramel au beurre salé (-)	Crème dessert à la pistache* (1.3.7.8)	Compote de fruits (-)	Bircher (1.7.8)	Cake breton aux pommes (1.3.7.8)	Poire pochée* (-)

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°44

Du 27 octobre au 02 novembre

Lundi 27.10.2025 Midi	Mardi 28.10.2025 Midi	Mercredi 29.10.2025 Midi	Jeudi 30.10.2025 Midi	Vendredi 31.10.2025 Midi	Samedi 01.11.2025 Midi	Dimanche 02.11.2025 Midi
<p>Bouillon au kéfir et pousses de soja (6.8)</p> <p>Emincé de canard (FR) au miel et coriandre, riz basmati, wok de légumes d'Asie (1.6.9.11.12)</p> <p>Salade de litchis* et kiwi (-)</p>	<p>Velouté de panais (7)</p> <p>Piccata de dinde (FR) à la milanaise, coulis de tomates* au basilic, spaghettis à l'huile d'olive, brocolis (1.3.9)</p> <p>Tiramisu maison (1.3.7.8)</p>	<p>Soupe bâloise (1.7.8)</p> <p>Saucisson vaudois (CH) et potée de lentilles aux petits légumes (1.7.9.12)</p> <p>Duo de glace* (1.3.7.8)</p>	<p>Crème de cerfeuil (9)</p> <p>Filet de sandre rôti (EE), beurre blanc à l'aneth, écrasé de pommes de terre, épinards étuvés (1.4.7.12)</p> <p>Parfait glacé à la mandarine* (1.3.7)</p>	<p>Velouté à l'artichaut (1.7.12)</p> <p>Civet de cerf (EU), sauce aux airelles, spätzlis, chou rouge et marrons glacés (1.3.7.8.12)</p> <p>Mousse aux pommes caramélisées (1.3.7.8)</p>	<p>Soupe de lentilles corail (9)</p> <p>Gratin de pâtes aux dés de courge et éclats de marrons, salade panachée (1.3.7.8)</p> <p>Tarte aux poires*, sauce au chocolat (1.3.7)</p>	<p>Crème de chou-fleur (7.9)</p> <p>Suprême de pintade (FR), sauce au cidre, grenailles rôties, poireaux étuvés (1.7.12)</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges* (7.8)</p>
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
<p>Potage du jour</p> <p>Omelette*, salade verte et crudités (1.3.7.8.12)</p> <p>Cake aux carottes (1.3.7.8)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vol-au-vent de röstis* (1.3.7.8)</p> <p>Pomme au four, crème anglaise (1.3.7.8)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne aux 3 fromages (emmental, gruyère et vacherin), éclats de noix, salade de betterave* (1.3.7.8)</p> <p>Salade de fruits (-)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf parfait florentine, sauce Mornay (1.3.7)</p> <p>Flan moka (3.7.8)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assortiment de charcuteries (CH) et fromages*, pommes de terre vapeur (1.3)</p> <p>Assortiment de yoghourts et crèmes dessert à choix (7.8)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Mini rouleaux de printemps*, sauce aigre-douce, salade de légumes thaïs (1.8.6.9)</p> <p>Compote de fruits (-)</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Strudel aux légumes*, sauce aux fines herbes (1.3.8)</p> <p>Yoghourt aux fruits (7)</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 »

