



Menu de la semaine n°5

Du 26 janvier au 1^{er} février 2026

Lundi 26.01.2026 Midi	Mardi 27.01.2026 Midi	Mercredi 28.01.2026 Midi	Jeudi 29.01.2026 Midi	Vendredi 30.01.2026 Midi	Samedi 31.01.2026 Midi	Dimanche 01.02.2026 Midi
Soupe de carottes (1,7,9) Rôti de veau haché (CH), jus à la sauge, boulgour, salsifis glacés (1,3,7,12) Clafoutis aux poires (1,3,7) Tartelette à la rhubarbe (*) (1,3,7,8)	Velouté de chou-fleur (1,7,9) Émincé végétarien aux cornes d'abondance, gnocchis poêlés (*), cotes de bettes (1,3,6,7) Tartelette à la rhubarbe (*) (1,3,7,8)	Potage de céleri (1,7,9) Ragoût de poulet (CH) au curry, riz parfumé, légumes thaï aux cacahuètes (1,7,8,12) Bavarois coco-mangue (*) (1,3,7)	Potage aux navets (1,7,9) Filets de carrelet (NO), sauce à l'aneth, pommes vapeur, épinards à la crème (4,7,9) Tiramisu (1,3,7,12)	Consommé de bœuf (*), brunoise de légumes (9) Emincé de bœuf (CH) stroganoff, fusilli, poivrons sautés (1,7,9,10,12) Tarte Tatin aux pommes, crème anglaise (1,3,7)	Potage aux pois verts (1,7,9) Sauté de lapin (HO) à l'estragon, polenta bramata, carottes étuvées (1,7,9,10,12) Mousse au chocolat (3,7)	Crème de brocolis (1,7,9) Filet de saumon (NO), sauce Nolly Prat, orgetto, laitues (1,4,7,10,12) Eclair au café (1,3,7)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Crème à l'orge (1,7,9) Beignet au fromage sur toast, salade verte et crudités (1,3,7,12) Bananes à la vanille	Potage de légumes (1,7,9) Mini chipolatas (CH), salade de pois chiches aux légumes (7) Flan blanc-manger (7)	Crème haricots blancs (1,7,9) Aspic au jambon (CH), œuf, cornichons, salade de maïs (3) Compote de coing (-)	Crème d'artichauts (1,7,9) Feuilleté à la viande (CH), jus au porto, légumes grillés (1,3,7,10) Salade de fruits (-)	Soupe aux légumes (1,7,9) Salade de pommes de terre aux œufs durs, crudités (3,7,9,10) Pana cotta mandarine (*) (3,7)	Crème de poireaux (1,7,9) Gratin de pâtes à la courge, salade d'endives aux noix (1,3,7,8) Prunes pochées aux épices (-)	Crème de blé (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain aux noix, lollo verte (1,3,7,8) Mangue au fruit de la passion (-)

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°6 du 2 février au 8 février 2026

Lundi 02.02.	Mardi 03.02.	Mercredi 04.02.	Jeudi 05.02.	Vendredi 06.02.	Samedi 07.02.	Dimanche 08.02.
Crème de romanesco (1,7,9)	Velouté de courge au curry (1,7,9)	Bouillon de bœuf Célestine (*) (1,3,7)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)	Soupe de cerfeuil (1,7,9) Filet de truite (CH), sauce au citron, riz sauvage, céleri-branche (1,4,7,9,12)	Crème de pois chiches (1,7,9) Sauté de poulet (CH) aux épices, grenailles rôties, petits pois aux petits oignons (1,7,11,12)	Potage aux carottes (1,7,9) Aiguillette de bœuf (CH), sauce au paprika, polenta bramata, haricots verts (1,7,12)
Langue de veau (CH), sauce aux câpres, riz, épinards (1,7)	Filet de colin d'Alaska (USA), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, brocolis (1,4,7,12)	Haut de cuisse de poulet (CH), sauce au miel et romarin, gratin dauphinois, betteraves rôties (1,7,12)	Spaghettis à la tomate, dés de jambon (CH) et oignons, salade verte (1,3,7,)	Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Gâteau tres leches (1,3,7)	Cheesecake, coulis aux myrtilles (*) (1,3,7)
Crème brûlée au Nutella (1,3,7,8)	Duo de glaces (*) (1,3,7,8)	Tarte aux cerises (1,3,7)	Ananas (-)	Quartier de pommes, cake au chocolat (1,3,7)	Séré aux fruits (7)	Latte cotta au dés de mangue (7)
Yogourt au miel et pommes râpées (7)	Crème dessert à la banane (*) (1,3,7)	Financier aux amandes et mandarines (1,3,7,8)				
Soupe de légumes (1,7,9)	Crème d'avoine (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Soupe de panais (1,7,9)	Potage à l'orge (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Soupe aux choux (1,7,9)
Quiche (*) aux oignons et fromage, salade de carottes (1,3,7)	Omelette (*), légumes grillés, salade batavia (3,7,9)	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, crudités (1,7)	Croûte aux champignons, salade lollo (1,7,12)	Saucisson (CH), potée de lentilles aux légumes (1,10,12)	Salade d'œufs au cervelas (CH) et gruyère, pain aux graines, crudités (1,3,7,10)	Fagottini aux truffes (*), salade mélée (1,3,7,)
Compote de poires à la vanille (-)	Fraises pochées (-)	Flanc blanc-manger (3,7,8)	Semoule aux raisins (1,7)	Panna cotta aux fruits (7)	Pomme au four (7)	Mandarines 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°7 du 9 au 15 février 2026

Lundi 09.02.	Mardi 10.02.	Mercredi 11.02.	Jeudi 12.02.	Vendredi 13.02.	Samedi 14.02.	Dimanche 15.02.
Velouté au persil (1,7,9) Jambon (CH), sauce porto, pomme mousseline, choux de Bruxelles (1,7,12) Parfait glacé au Baileys (3,7,12)	Potage aux poireaux (1,7,9) Piccata de dinde (FR), sauce tomate aux olives, orgeotto, laitues (1,3,7,12) Tiramisu (1,3,7)	Crème d'épinards (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au safran, riz parfumé, pakchoï (1,4,7,12) Mousse à l'orange (3,7,12)	Soupe de panais (1,7,9) Goulache de joue de bœuf (CH) aux oignons, grenailles vapeur, poivrons (1,7,12) Salade de fruits (-)	Potage au chou-fleur (1,7,9) Gratin de pâtes aux légumes, salade mélée (1,3,7,9) Ille flottante (3,7)	Crème d'orge (1,7,9) Filet de colin d'Alaska (USA) à la bordelaise (*), sauce aux herbes, écrasé de pommes de terre, fenouil (1,3,4,7,12) Cœur de la St-Valentin (1,3,7,12)	Velouté de carottes jaunes (1,7,9) Gigot d'agneau (NZ), sauce à l'ail, blé pilaf, jardinière de légumes (1,7,9,12) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)
Crème dessert aux fruits (*) (7)	Séré aux framboises (7)	Blanc battu au sirop d'érable et pommes râpées (7)	Cake et bananes (1,3,7)	Riz au lait et fruits (7)	Yogourt aux éclats de mangue (7)	Latte cotta aux myrtilles (7)
Crème de légumes (1,7,9) Tortilla aux pommes de terre, salade de légumes (9) Ananas poché au sirop (-)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Vacherin Mont-d'Or, pommes de terre vapeur, crudités (7) Kiwis au sirop (-)	Velouté de maïs (1,7,9) Ramequin au fromage (*), salade de betteraves (1,3,7) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Crêpe farcie à la courge (*), salade de lentilles aux noix (1,3,7,8,10) Panna cotta au cassis (7)	Potage aux pois verts (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) pain complet, crudités (1,7) Banane flambée (12)	Soupe aux légumes 81,7,9 Risotto aux champignons, salade de carottes (7) Flan moka (3,7)	Soupe à l'oignon (1,7,9) Fusilli à la carbonara (CH), salade verte (1,3,7,12) Mandarine (-)

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°8 du 16 au 22 février 2026

Lundi 16.02.	Mardi 17.02.	Mercredi 18.02.	Jeudi 19.02.	Vendredi 20.02.	Samedi 21.02.	Dimanche 22.02.
Crème de navets (1,7,9) Emincé de poulet (CH) au curry, blé, courgettes sautées (1,7,12) Mousse praliné(*) (1,5,7,8)	Consommé Célestine (*) (1, 7,9) Bouilli de bœuf (CH), sauce ravigote, pommes vapeur, carottes (3,7,10) Salade de poires à la vanille (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Rôti de porc braisé (CH), sauce au porto, fusilli, haricots jaunes (1,3,9,10,12) Cheesecake, coulis fruits rouges (1,3,7)	Crème de tomates au basilic (1,7,9) Fusilli maison à la bolognaise de bœuf (CH), salade verte (1,3,7,9,12) LSZ : sauce pesto en plus Tiramisu (1,3,7,12)	Crème de panais (1,7,9) Filet de truite poché (CH), sauce crustacés, côtes de bettes, riz sauvage (1,2,4,7,9,12) Tarte tatin aux pommes (1,3)	Velouté de courge (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH), sauce barbecue (*), casarecce, artichauts sautés (1,3,9,10) Pana cotta à la mangue et passion(*) (7)	Soupe de betterave (1,7,9) Goulache hongroise de bœuf (CH), mousseline de pommes de terre, jardinière de légumes (1,7,9,12) Opéra au café (1,3,7)
Graines de chia au lait dés de pommes (7)	Gâteau au citron et mandarines (1,3,7)	Yogourt au miel et raisins (7)	Blanc battu à vanille et bananes (3,7)	Muffins et oranges (1,3,7)	Seré à la poire (7)	Flan coco et dattes (3,7,8)
Crème d'avoine (1.7.9) Brisolée, charcuteries (CH + IT), fromages, marrons cuits, salade de céleri (7,9) Compote de fraises et rhubarbe (-)	Potages aux légumes (1.7,9) Lasagnes de saumon aux épinards (NO), salade batavia (1,3,4,7) Crème au chocolat 3,7	Velouté de céleri (1,7,9) Œufs brouillés au fromage frais, galette de röstis, salade de crudités (3,7) Cerises pochées au citron vert (-)	Potage de pommes de terre (1,7,9) Totché au safran, salade de pois chiches et crudités (1,3,7) Mirabelles au sirop(*) (-)	Potages aux légumes (1,7,9) Salade de pommes de terre au cervelas (CH), fromage et cornichons, salade verte (3,7,9,10) Crème pistache (1,3,7,8)	Crème de brocolis (1,7,9) Risotto crémeux au petits légumes, salade d'endives (7,9,12) Crumble à la pêche (1,3,7)	Crème de pois verts (1,7,9) Omelette aux fines herbes, légumes grillés, salade de riz (3,7,9,10) 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 recurons 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°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)	Velouté de chou vert au curry (1,7,9)	Potage de céleri (1,7,9)	Potage de carottes (1,7,9)	Minestrone (*) (1,3,7,9)	Crème de lentilles roses (1,7,9)	Crème de chou-fleur (1,7,9)
Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, laitues (1,3,7,9,12)	Nouilles sautées aux légumes et tofu (1,3,5,6,9,11,12)	Blanquette de dinde (CH) aux champignons, riz pilaf, romanesco (1,7,9)	Filet de carrelet (NO), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur, fenouil (1,4,7,12)	Emincé de bœuf (CH) aux lardons, casarecce, jardinière de légumes (1,3,7,12)	Lapin (H) à l'estragon, polenta, haricots verts (1,7,12)	Beignet de poisson (*) (NO), frites, sauce tartare (*), salade panachée (1,3,4,7,)
Flan à la fleur d'oranger (3,7)	Litchis (*) et kiwis (-)	Entremets au chocolat (1,3,7,8)	Île flottante au caramel (3,7)	Tarte aux poires et pistaches (1,3,7,8)	Mousse à la framboise (1,3,7)	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)	Crème de légumes (1,7,9)	Potage aux haricots blancs (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Crème de brocolis (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Velouté de millet (1,7,9)
Beignet au fromage sur toast, salade et crudités (1,3,7,12)	Mini chipolatas (CH), risotto de céréales aux petits légumes, salade de carottes (1,7,9,12)	Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromages, pain complet, salade de maïs (1,7)	Vol-au-vent (*) (CH), macédoine de légumes (1,3,7,9)	Aspic aux œufs, salade russe, salade de pommes de terre (3,9,12)	Penne au pesto rosso (*), salade de rampon (1,3,7,8)	Ramequin aux épinards (*), salade de lentilles (1,3,7)
Ananas au sirop (-)	Mousse pralinée (*) (1,3,7,8)	Compote de fruits (-)	Salade de fruits (-)	Panna cotta aux fruits (7)	Prunes pochées (-)	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 »

