



Menu de la semaine n°36

Du 1^{er} septembre au 7 septembre 2025

Lundi 01.09.2025 Midi	Mardi 02.09.2025 Midi	Mercredi 03.09.2025 Midi	Jeudi 04.09.2025 Midi	Vendredi 05.09.2025 Midi	Samedi 06.09.2025 Midi	Dimanche 07.09.2025 Midi
Consommé de bœuf(*) Célestine (1.3.7)	Potage aux légumes de saison (9)	Velouté aux fines herbes (9)	Soupe de courge (-)	Soupe de tomates (-)	Crème de carottes au curry (8.9)	Potage cultivateur (*) (9)
Cordon bleu (CH) (*), sauce tartare (*), pommes rissolées, haricots verts à la sarriette (1.3.7.8)	Sauté de bœuf (CH) marengo, polenta, légumes grillés (1.7.8.9.12)	Ragoût de dinde (CH) à la provençale, gnocchis au beurre (*), poivrons sautés (1.8.12)	Curry de la mer, riz basmati, brocolis vapeur (1.4.6.7.8.9)	Tortellini épinards et ricotta au pesto rouge (*), salade mêlée (1.3.7.8)	Ragoût de porc à la moutarde (CH), riz créole, petits pois glacés (1.7.8.10.12)	Sauté de lapin (HU) à l'estragon, spätzlis, jardinière de légumes (1.3.7.8.9.12)
Beignets aux pommes (*) (1.3.7.8)	Mousse aux fruits rouges (7.8)	Gâteau Tres Leches (1.3.7.8)	Cake aux noisettes (1.3.7.8)	Coupe de glace (*) (3.7.8)	Crème à la mangue (*) (1.3.7)	Parfait glacé moka (1.3.7)
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
Gratin de pâtes (*) du chalet, jambon de dinde, courge, éclats de marrons (1.3.7.8)	Omelette aux fines herbes (*), sauce veloutée à l'ail, salade de betteraves (3.7)	Croûte aux champignons de Paris (1.7.8)	Rissole à la viande (CH), salade mêlée (1.3.7.10.12)	Café complet, charcuteries (CH) (*) et fromages (*), pommes de terre, salade de carottes (1.7.8)	Crêpes aux champignons (*), salade verte (1.3.7.8.9)	Croquettes d'Ebly au légumes maison, sauce barbecue (1.3.7)
Salade de fruits (-)	Pruneaux pochés (-)	Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (*) (1.3.7.8)	Pomme au four (-)	Blanc battu (*) aux fruits (3)	Blanc-manger à l'amande amère (3.8)	Compote de fruits (8)

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°37

Du 8 septembre au 14 septembre 2025

Lundi 08.09.2025 Midi	Mardi 09.09.2025 Midi	Mercredi 10.09.2025 Midi	Jeudi 11.09.2025 Midi	Vendredi 12.09.2025 Midi	Samedi 13.09.2025 Midi	Dimanche 14.09.2025 Midi
Crème de volaille (9) Papet vaudois (CH), saucisse aux choux, potée de poireaux et de pommes de terre (1.7.8.12) Génoisé au rhum (1.3.7.8)	Velouté au chou-fleur (7) Dos de cabillaud (FAO27), coulis de tomates, riz aux épices, fenouil braisé (1.4.8.) Flan au caramel (1.3.7)	Soupe de courge (-) Blanquette de veau (CH) à l'ancienne, purée mousseline, brocolis vapeur (1.7.9.12) Salade de fruits (-)	Consommé aux petits légumes (*) (9) Risotto aux crevettes (VN), salade de betteraves (1.2.7.12) Sorbet orange sanguine (*) (-)	Velouté de tomates au basilic (9) Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, fusilli au beurre, petits pois et carottes (1.3.7) Pana cotta à la framboise (*) (7.8)	Potage aux légumes (9) Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, linguine, courge à la vapeur (1.3.7.8) Flan à la pistache (3.7.8)	Soupe aux oignons (-) Rôti de porc (CH), jus de cuisson, riz créole aux fines herbes, haricots verts sautés (1.7.9.10.12) Tartelette (*) au chocolat (1.3.7.8)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Potage du jour Tomme panée, salade coleslaw et batavia (1.3.7.8.9) Pêche à la vanille (-)	Potage du jour Tortilla aux petits légumes, salade verte (3) Pastèque (-)	Potage du jour Fettuccine à la julienne de légumes (*), sauce au parmesan, brunoise de jambon (CH) (1.3.7.8) Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (*) (1.3.7.8)	Potage du jour Beignets au fromage, salade composée (1.3.7.9) Poire pochée au sirop (*) (-)	Potage du jour Endives gratinées au jambon (CH), salade de carottes (7) Cake aux pommes, crème anglaise (1.3.7.8)	Potage du jour Café complet, confitures (*), fromages (*), brioche (*) et assortiment de charcuteries (CH) (*) (1.7.8) Mousse aux fruits (*) (-)	Potage du jour Ramequin au fromage (*), salade batavia et crudités (1.3.7.12) Salade de kiwis (-)

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°38

Du 15 septembre au 21 septembre 2025

Lundi 15.09.2025 Midi	Mardi 16.09.2025 Midi	Mercredi 17.09.2025 Midi	Jeudi 18.09.2025 Midi	Vendredi 19.09.2025 Midi	Samedi 20.09.2025 Midi	Dimanche 21.09.2025 Midi
Velouté à la courge (7) Epaule de porc rôtie (CH), jus à l'estragon, caserecce au beurre, sauté de légumes (1.3.7.8) Clafoutis aux pommes (1.3.7.8)	Crème de panais (7) Emincé de canard à l'orange (HO), spätzlis, chou rouge braisé (1.3.7.9.12) Mousse aux marrons (*) (1.7.8)	Soupe de pois chiches (7.9) Gratin de poisson à la tomate, courge rôtie, pommes de terre vapeur (1.7.12) Glace caramel (*) (1.3.8)	Potage de légumes (-) Bœuf bourguignon (CH), sauce vin rouge, pommes dauphine (*), légumes glacés (1.3.7.8) Poire au vin rouge (8.12)	Minestrone (*) (9) Blanquette de veau (CH), écrasé de riz pilaf, carottes vichy (1.7) Chou à la crème (1.3.7.8)	Bouillon (*) Célestine (3.7) Tartiflette savoyarde, lardons (CH), reblochon, salade batavia (1.7.12) Cheesecake maison (1.7)	Soupe aux oignons et croûtons à l'ail (7.8) Rôti de dinde (FR), jus au thym, gratin dauphinois, champignons sautés en persillade (1.7.8.12) Gâteau aux pruneaux (1.3.7.8)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Potage du jour Œufs brouillés aux fines herbes et fromage frais, salade de crudités (3.7) Crème à la pistache (1.3.7.8)	Potage du jour Linguine au pesto rouge maison, copeaux de parmesan, salade de légumes cuits (1.3.8) Séré à la banane (*) (7)	Potage du jour Omelette aux fines herbes (*), sauce au cantadou, salade de crudités (3.7.8) Compote de fruits (-)	Potage du jour Fagottini farcis au jambon cru (*), sauce à la crème aux fines herbes, saladine de tomates (1.3.7.8.12) Cake au citron (1.3.7.8)	Potage du jour Aspic au jambon (CH) et cornichons, salade verte (3.12) Ananas rôti (-)	Potage du jour Croissant au jambon (*) (CH), salade de légumes (1.3.7.8.10) Pêche au sirop (-)	Potage du jour Saucisson vaudois poché, lentilles aux petits légumes (1.7.10) Yogourt à la vanille (*) (-)

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°39

Du 22 septembre au 28 septembre 2025

Lundi 22.09.2025 Midi	Mardi 23.09.2025 Midi	Mercredi 24.09.2025 Midi	Jeudi 25.09.2025 Midi	Vendredi 26.09.2025 Midi	Samedi 27.09.2025 Midi	Dimanche 28.09.2025 Midi
Crèmeux de carottes au cumin (8) Escalope de poulet panée (*) (CH), sauce tartare (*), betteraves rôties, pommes rissolées (1.3.7.8) Sorbet prune (8)	Crème de courge (7) Civet de chevreuil aux aïelles (UE), spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.8.12) Vermicelles aux marrons et meringue (*) (1.3.7)	Potage de légumes d'automne (9) Blanquette de dinde (FR) à l'estragon, fettucine maison et brocolis à l'huile de noix (1.3.7.8) Strudel (*) de pommes et crème anglaise (1.3.7.8)	Crème de cerfeuil (9) Filet de truite poché (CH), sauce au vin blanc, riz au curcuma, fenouil rôti (1.4.7.8.12) Bavarois aux fruits (*) (1.7.8)	Potage au chou-fleur (9) Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, fusilli au beurre, dés de courge rôtie (1.3.7.8) Forêt-noire (1.3.7.8)	Velouté aux pois jaunes (7) Emincé de canard aux feuilles de citronnier, chou japonais étuvé, purée de patates douces (1.6.8.11.12.13) Mousse aux fruits (7.8)	Potage au céleri (7.9) Saucisson vaudois (CH), sauce moutarde, pommes de terre rôties, haricots verts à la sarriette (1.3.10) Glace au café (*) (3.7)
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Potage du jour Vol-au-vent (CH), salade de rampon (1.3.7.8) Mandarine au sirop (*) (-)	Potage du jour Mousse de jambon, salade de pommes de terre (1.7.10.12) Crème de yogourt (*) à la pomme (7)	Potage du jour Salade de pâtes campagnarde, cervelas, gruyère (1.3.7.10.12) Pêche à la vanille (-)	Potage du jour Tortilla aux légumes, salade de batavia (3.10.12) Tarte (*) à la courge (1.3.7)	Potage du jour Terrine de chasse (CH) (*), confiture d'aïelles, salade coleslaw (1.7.8) Flan moka (3.7)	Potage du jour Souper vaudois, charcuteries (*) (CH) et fromages (*), pommes de terre tièdes, salade panachée (1.8.7.12) Assortiment de yogourts et de crèmes dessert à choix (*) (7)	Potage du jour Rissolle aux légumes (*) (CH), salade russe (1.3.7.9) Ananas à la menthe (1)

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 Sulfités / 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°40

Du 29 septembre au 5 octobre 2025

Lundi 29.09.2025 Midi	Mardi 30.09.2025 Midi	Mercredi 01.10.2025 Midi	Jeudi 02.10.2025 Midi	Vendredi 03.10.2025 Midi	Samedi 04.10.2025 Midi	Dimanche 05.10.2025 Midi
Velouté aux navets (-)	Velouté de panais	Crème de courge (7.9)	Soupe de pois chiches (7.9)	Bouillon de volaille alphabet (1.3)	Crème de lentilles corail (7.9)	Soupe aux oignons et croûtons (1.8.9)
Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine à l'origan (*), risotto safrané, raves sautées au thym (1.3.8.12)	Pavé de cabillaud à la bordelaise (*) aux épices (US) (*), beurre blanc, écrasé pommes de terre, fondue de poireaux (1.3.7.8.12)	Civet de cerf (EU), au vin rouge, spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.12)	Tajine de bœuf (CH) aux légumes et citron confit, semoule de couscous (1.8.9)	Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées, haricots verts (1.7.8)	Gratin de pâtes (*) du chalet au jambon de dinde, dés de courge, salade mêlée (1.3.7.10.12)	Cou de porc (CH), jus au thym, pommes duchesse, sauté de champignons aux fines herbes (1.3.7.12)
Tiramisu (1.3.7.12)	Crème brûlée à la vanille (3.7)	Tarte tatin (1.7)	Salade d'oranges et infusion à la menthe(-)	Crumble aux pommes (1.3.7)	Tarte aux prunes (1.3.7.8)	Cake à la banane et crème anglaise (1.3.7)
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
Ramequin au fromage (*), salade verte et crudités (1.3.7.8)	Tortellini tricolores (*), ricotta épinards (*), crème au basilic et grana padano, salade de carottes râpées (1.3.7.8.10.12)	Omelette aux herbes (*) et son coulis de tomates, salade verte et maïs (3.10.12)	Gratin de pommes de terre paysan aux lardons et fines herbes, salade de verte (1.7)	Café complet, assortiment de fromages, confitures, pains, beurre et bircher (1.7.8)	Mini rouleaux de printemps (*), sauce aigre-douce (*), salade de légumes thaïs (1.3.7.6.8.9.11)	Croque-monsieur maison, béchamel, jambon blanc (CH), gratiné au gruyère, salade verte et maïs (1.3.7)
Salade de kiwis (-)	Poire au sirop (-)	Blanc battu aux éclats de noix (3.8)	Gâteau aux raisins (1.3.7.8)	Pana cotta au chocolat (7)	Compote de fruits (-)	Mousse à la banane (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 »

