

Menu de la semaine n°18 du 27 avril au 03 mai 2026

Lundi 27.04.	Mardi 28.04.	Mercredi 29.04.	Jeudi 30.04.	Vendredi 01.05.	Samedi 02.05.	Dimanche 02.05.
Potage au chou vert (1,7,9) Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, purée gratinée au gruyère, laitues (1,7,12) Gâteau aux carottes (1,3,7,8)	Soupe de courge (1,7,9) Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghetti, brocolis (1,3,7,12) Clafoutis à la rhubarbe (1,3,7)	Velouté de navet (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au Noilly Prat, riz complet, pakchoï (1,4,7,12) Mousse au citron (3,7)	Potage aux lentilles et curry (1,7,9) Émincé de bœuf (CH) aux saveurs asiatiques, nouilles, légumes thaï (*) (1,5,6,7,8,9,11,12) Sorbet à la mangue et passion (-) (*)	Crème de chou-fleur (1,7,9) Lasagnes aux épinards, salade de lentilles (1,3,7,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Potage à l'avoine (1,7,9) Roulade de plie (NO), sauce aux écrevisses, pommes de terre rôties, fenouil (1,2,4,7,9,12) Salade de fruits (-)	Crème de carottes au cumin (1,7,9) Tajine d'agneau (NZ) aux olives, couscous, légumes en bâtonnets (1,8,9,12) Parfait glacé à la fleur d'oranger (3,7)
Abricots pochés (-)	Baba (*) aux fruits et chantilly (1,3,7)	Séré aux fruits rouges et spéculoos (1,3,7)	Cake à l'amande amère et mandarines (1,3,7,8)	Fraises compotées, fromage frais et crumble (1,3,7,8)	Tartelette à la pomme (1,3,7) (*)	Gâteau tres leches, fruits rouges (1,3,7)
Potage aux légumes (1,7,9) Omelette (*), sauce moutarde, blé aux légumes (3,7,9,10) Yogourt aux myrtilles (7)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Pommes de terre vapeur, cottage cheese à l'aneth, julienne de saumon fumé, salade verte (4,7) Ananas (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Beignet au fromage et moutarde sur toast, pickles et crudités (1,3,7,10) Compote de fruits (-)	Bouillon de bœuf (CH) (9) (*) Quiche au brocoli et chèvre, salade de pois chiches (1,3,7) Flan au chocolat (3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de charcuteries (CH + IT) et fromage, pain aux noix, salade lollo (1,7,8) Banane flambée (12)	Potage au céleri (1,7,9) Risotto à l'ail des ours, dés de tofu marinés, salade de betteraves (7,9,12) Crème vanille (1,3,7)	Potage au millet (1,7,9) Pâté en croûte (CH), salade de céleri, pickles de légumes et pain complet (1,3,7,9,8,10) Salade de mangues et dattes (-)

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°19 du 4 au 10 mai 2026

Lundi 04.05.	Mardi 05.05.	Mercredi 06.05.	Jeudi 07.05.	Vendredi 08.05.	Samedi 09.05.	Dimanche 10.05.
Velouté à l'ail des ours (1,7,9) Suprême de volaille (CH) aux morilles, risotto crémeux, asperges vertes (1,7,12) Duo de mousse au chocolat (3,7)	Potage au persil (1,7,9) Blanquette de poisson (AT) à l'aneth, écrasé de pommes de terre, carottes sautées (1,4,7,9,12) Glace straciatella (*) (3,7)	Minestrone et vermicelles (*) (1,3,7,9) Haut de cuisse de poulet rôti (CH) aux épices, tomate à la provençale, polenta bramata (1,3,7,9,12) Baba au rhum (*) et fruits frais (1,3,7,12)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Casarecce, crème de parmesan et lardons (CH) grillés, salade de crudités (1.3.7.12) Crumble aux pêches, crème double (1,3,7)	Crème d'asperges vertes (1,7,9) Crevettes pochées (VT), sauce coco et curry vert, riz basmati, pakchoï (1,4,7,9,12) Salade de fruits (-)	Crème de haricots rouges (1,7,9) Emincé de porc (CH) aux champignons, galette de roestis (*), jardinière de légumes (1,3,7,9,12) Île flottante, crème anglaise pistache (3,7,8)	Crème de panais à la noisette (1,7,8,9) Suprême de poulet jaune (CH) sauce crème aux morilles, pommes duchesse à l'ail des ours, asperges grillées (1,7,9,12) Petit panier gourmand (3,7,8)
Latte cotta aux fruits (7)	Muffins et framboises (1,3,7)	Cake marbré (1,3,7)	Yogourt à la banane (7)	Financier aux amandes et dés d'orange (1,3,7,8)	Blanc battu et litchis (7)	Séré aux fruits (7)
Potage aux légumes (1,7,9) Quiche aux épinards et fromage frais, salade de betteraves (1,3,7) Compote de fruits (-)	Potage à l'orge (1,7,9) Salade de pommes de terre aux herbes et dés de tomates, œufs durs, salade verte (3,7,9) Cerises pochées (-)	Crème de légumes (1,7,9) Mousse de thon (SL) en aspic, salade russe et batavia (3,4,7,9,10) Bircher au miel (1,7)	Potage aux petits pois (1,7,9) Houmous (*), légumes confits au pesto, mozzarella et salade lolo (7) Flan au chocolat (3,7)	Crème d'avoine (1,7,9) Cervelas (CH) grillé, salade de pâtes aux légumes (3,7,9,10) Crème dessert au café (*) (1,3,7)	Potage aux légumes (1,7,9) Assortiment de fromages, pain aux graines, salade de céleri, salade verte (1,7,9,10) Confit de pommes (-)	Velouté de tomates (1.7.9) Cannellonis aux légumes (*), salade de concombre (1,3,7) Bananes 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 »



Menu de la semaine n°20 du 11 au 17 mai 2026

Lundi 11.05.	Mardi 12.05.	Mercredi 13.05.	Jeudi 14.05.	Vendredi 15.05.	Samedi 16.05.	Dimanche 17.05.
Potage aux navets (1,7,9)	Velouté de pommes de terre et basilic (1,7,9)	Crème de cerfeuil (1,7,9)	Crème de panais (1,7,9)	Velouté de chou-fleur (1,7,9)	Crème de haricots blancs (1,7,9)	Crème de courgettes (1,7,9)
Rôti de porc (CH) au miel, polenta, fenouil (1,3,7,9,12)	Tajine de poulet (CH) à la coriandre, boulgour, bâtonnets de légumes (1,9,12)	Filet de plie (NL) à la vapeur, sauce beurre blanc, riz basmati, laitues (1,4,7,9,10)	Emincé de bœuf (CH) au paprika, pommes mousseline, carottes glacées (1,7,9,12)	Lasagnes aux épinards gratinées au gruyère, crudités (1,3,7)	Pavé de saumon (NO), sauce à l'estragon, pommes vapeur, asperges vertes (1,4,7,9,12)	Navarin d'agneau (NZ) aux olives, riz au cumin, navets glacés (1,9,12)
Crème brûlée au spéculoos (1,3,7)	Tiramisu à la fleur d'oranger (1,3,7)	Carac au chocolat (*) (1,3,7,8)	Salade de fruits (-)	Coupe de glaces (*) (3,7)	Tarte à la rhubarbe (1,3,7)	Vacherin glacé vanille et chocolat (*) (3,7)
Fraises pochées, crème chantilly (7)	Cake citron et mirabelle (*) (1,3,7)	Yogourt à la framboise (7)	Compotée de cerise et crumble (1,3,7)	Bircher aux raisins (1,7)	Blanc manger et dés d'oranges (7)	Financier pistache et myrtilles (1,3,7,8)
Potage aux légumes (1,7,9)	Crème de lentilles corail (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage aux légumes (1,7,9)	Potage à l'orge (1,7,9)	Crème de panais (1,7,9)	Crème de légumes (1,7,9)
Omelette aux fines herbes (*), riz sauvage aux petits légumes (3,7,9)	Salade de bouilli de bœuf (CH), cornichons et dés de tomates, pain complet et crudités (1,9,10)	Beignet frit au gruyère, sauce tomate, salade d'endives aux noix (1,3,7,12)	Quiche au fromage, salade de carottes et batavia (1,3,7,12)	Pâté en croûte (CH) de chez Montandon, pickles de légumes, salade coleslaw, salade verte (1,7,9,10)	Risotto à la tomate, copeaux de parmesan, salade de concombre (7,9,12)	Fusilli, sauce carbonara, salade de crudités (1,3,4,12)
Pêches pochées (-)	Salade de mangues (-)	Compote de fruits (-)	Assortiment de yogourts et de crème dessert à choix (*) (7)	Bananes caramélisées (-)	Pomme au four, sauce vanille (3,7)	Abricots 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°21 du 18 au 24 mai 2026

Lundi 18.05.	Mardi 19.05.	Mercredi 20.05.	Jeudi 21.05.	Vendredi 22.05.	Samedi 23.05.	Dimanche 24.05.
Crème de carottes (1,7,9) Emincé de poulet aux cornes d'abondance, polenta, haricots verts (1,7,12) Mousse à la framboise (3,7)	Bouillon de bœuf Célestine (*) (1,3,7,9) Bouilli de bœuf, sauce ravigote, pommes vapeur, bâtonnets de légumes (1,3,9,10) Parfait glacé à la mûre (3,7)	Crème de haricots blancs (1,7,9) Jambon à l'os, sauce madère, linguine au beurre, romanesco (1,3,7,12) Coupe de fraises, meringue et chantilly (3,7)	Crème d'asperges blanches (1,7,9) Dal de lentilles à la coco et dés de tofu, petits légumes (6,8,9,12) Entremets passion et chocolat noir (1,3,7,8)	Crème de tomates (1,7,9) Filet de carrelet à la vapeur, sauce cressonnette, riz basmati, fenouil (1,4,7,9,12) Confit de pommes et crumble à la fleur de sel (1,7,12)	Velouté de céleri (1,7,9) Poulet (CH) pané, sauce tartare (*), frites, salade de légumes grillés (1,3,9,10) Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Crème de cerfeuil (1,7,9) Joue de bœuf (CH) aux oignons, tagliatelles, bettes à tondre (1,3,7,9,12) Crème brûlée à la raisinée (3,7)
Séré à la pomme (7)	Muffins aux myrtilles (1,3,7)	Cake au citron (1,3,7)	Far breton aux cerises (1,3,7)	Cake aux carottes (1,3,7,8)	Quartiers de nectarines (-)	Cœurs de France (1,3)
Potage au maïs (1,7,9) Salade de tomates, mozzarella, pesto au basilic, baguette, roquette (1,7,8) Compote de fruits (-)	Potage aux légumes (1,7,9) Sticks de poisson (*) (NO), blé, épinards à la crème (1,3,4,7) Crème dessert au café (*) (1,3,7)	Crème de petits pois à la menthe (1,7,9) Salade niçoise, thon (SL), tomates, œufs durs, olives, croûtons aux herbes (1,3,4,10) Mirabelles au sirop (-)	Potages aux légumes (1,7,9) Vol-au-vent (*) aux champignons et petits légumes, salade panachée (1,3,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage au brocoli (1,7,9) Duo de melon et jambon cru (CH), pain complet, salade de crudités (1,8,11) Séré à la rhubarbe (7)	Potage aux légumes (1,7,9) Risotto à l'ail des ours, copeaux de parmesan, salade de carottes (7,9,12) Prunes pochées aux épices (-)	Velouté à l'orge (1,7,9) Guacamole, œufs mimosa, pain de mie toasté, salade de rampon (1,3,7,10) Ananas 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°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 »

