

Menu de la semaine n°10 du 2 au 6 mars 2026

Lundi 02.03.	Mardi 03.03.	Mercredi 04.03.	Jeudi 05.03.	Vendredi 06.03.
Potage au brocoli (1,7,9)	Velouté de fenouil (1,7,9)	Bouillon aux petites pâtes (*) (1,3,9)	Potage aux pois jaunes (1,7,9)	Crème de panais (1,7,9)
Langue de veau (CH) aux câpres, riz, carottes (1,7,9)	Filet de lieu noir (NO), sauce à l'ail noir, pommes de terre vapeur, céleri branche (1,4,7,9,12)	Haut de cuisse de poulet (CH) au soja et miel, gratin dauphinois, bettes à tondre (1,6,7,12)	Spaghettis à la tomate, dés de jambon (CH) et oignons, salade verte (1,3,7,)	Filet de sandre (EST) au citron, risotto aux herbes, brocolis (1,3,4,7,12)
Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Chou à la crème (1,3,7)	Tartelette au citron meringuée (*) (1,3,7)	Clafoutis aux abricots (1,3,7)	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°11 du 9 au 13 mars 2026

Lundi 09.03.	Mardi 10.03.	Mercredi 11.03.	Jeudi 12.03.	Vendredi 13.03.
Crème de cerfeuil (1,7,9)	Crème de champignons (1,7,9)	Velouté de poivrons rouges (1,7,9)	Soupe à l'oignon (1,7,9)	Potage au chou-fleur (1,7,9)
Jambon à l'os (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, laitues (1,7,12)	Cordon bleu de poulet (CH), orgeotto, salsifis (1,3,7,12)	Filet de colin (NO), sauce à la livèche, riz sauvage, fenouil (1,4,7,9,12)	Joue de bœuf (CH) au vin rouge, purée de pommes de terre, carottes (1,7,9,12)	Cannellonis à la ricotta et épinards (*), salade verte panachée (1,3,7)
Entremets au cassis (1,3,7,8)	Tarte au flan (*) (1,3,7)	Parfait glacé à la liqueur de pêche de vigne (3,7,12)	Salade de fruits (-)	Tiramisu aux spéculoos (1,3,7)

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°12 du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16.03.	Mardi 17.03.	Mercredi 18.03.	Jeudi 19.03.	Vendredi 20.03.
Potage de courgettes (1,7,9) Émincé de poulet (CH) au satay, riz parfumé, légumes thaï (*) (1,5,6,8,11,12) Bavarois coco, coulis à la mangue (1,3,7)	Bouillon de bœuf célestine (*) (1,3,7,9) Pot-au-feu de bœuf (CH), moutarde, pommes de terre vapeur, légumes au bouillon (9,10) Salade de fruits (-)	Potage de lentilles (1,7,9) Cou de porc (CH), sauce à la sauge, linguine, haricots verts (1,3,7,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Velouté d'asperges (1,7,9) Boulettes véganes (*) à la sauce tomate et olives, polenta, côtes de bettes (1,6,7,9,12) Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Potage au chou-fleur (1,7,9) Filet de sandre (ES), sauce au citron et aneth, riz, laitues (1,4,7,12) Crumble de pommes aux noix (1,7,8)

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°13 du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23.03.	Mardi 24.03.	Mercredi 25.03.	Jeudi 26.03.	Vendredi 27.03.
Crème d'artichauts (1,7,9)	Crème de carottes au safran (1,7,9)	Velouté aux champignons (1,7,9)	Potage de chou-fleur (1,7,9)	Bouillon, garniture paysanne (*) (1,3,5,9)
Rôti haché de veau (CH), jus corsé au citron, risotto d'orge perlé, salsifis glacés (1,3,7,9,12)	Boulettes végétariennes (*), curry de pois chiches, bâtonnets de légumes (1,3,6,7,9)	Suprême de volaille (CH), sauce basquaise, riz pilaf, laitues braisées (1,7,12)	Filet de plie (NL) à la vapeur, sauce beurre blanc à la mélisse, écrasé de pommes de terre, petits pois (1,4,7,9,12)	Bœuf (CH) bourguignon, linguine, navets glacés (1,9,12)
Parfait glacé à la griotte(*) (3,7)	Tarte tatin de pommes (1,3,7)	Gâteau nuage au yogourt (1,3,7)	Duo de glaces (*) (1,3,7,8)	Ananas rôti au rhum (12)

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°14 du 30 mars au 4 avril 2026

Lundi 30.03.	Mardi 31.03.	Mercredi 01.04.	Jeudi 02.04.	Vendredi 03.04.
Potage aux oignons (1,7,9)	Potage de fenouil (1,7,9)	Crème de panais (1,7,9)	Potage aux lentilles (1,7,9)	Velouté d'asperges (1,7,9)
Sauté de veau (CH) aux olives, gnocchis à la romaine, côtes de bettes (1,3,7,12)	Filet de carrelet (NO), sauce cressonnette, pommes vapeur, haricots verts (1,4,7,12)	Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, purée de pommes de terre gratinée, carottes (1,7,12)	Émincé de poulet (CH) à la coco, riz jasmin, légumes thaï (*) (1,5,6,11,12)	Pavé de saumon (NO), sauce au safran, riz venere, pakchoï (1,3,4,7,12)
Tiramisu pistache (1,3,7,8,12)	Coupe Danemark (*) (7)	Baba au rhum (*) (1,3,7,12)	Ananas au sirop (-)	Entremets à la fève tonka, mûre et violette (1,3,7,8,12)

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 »

