Menu de la semaine n°45 du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 02.11.	Mardi 03.11.	Mercredi 04.11.	Jeudi 05.11.	Vendredi 06.11.
Potage aux carottes (1,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois (7,9,12) Glace au yogourt et fruits rouges (*) (1,3,7)	Velouté de chou-fleur (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH), jus au miel, blé pilaf, haricots verts (1,7,9,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Crème de persil (1,7,9) Pavé de saumon (NO), sauce au safran, riz complet, épinards (1,4,7,9,12) Mousse au chocolat (3,7)	Velouté de panais (1,7,9) Goulache de bœuf (CH) aux oignons et paprika, purée de pommes de terre, poivrons (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage de brocoli (1,7,9) Gnocchis (*), sauce au bleu, noix, salade d'endives (1,3,7,8,9,12) Parfait glacé moka (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°46 du 09 au 13 novembre 2026

Lundi 09.11.	Mardi 10.11.	Mercredi 11.11.	Jeudi 12.11.	Vendredi 13.11.
Potage de chou-rave (1,7,9) Blanquette de dinde (CH) à la coco, riz parfumé, légumes asiatiques (1,6,7,8,9,11) Sorbet mangue (*) (-)	Bouillon aux pâtes (1,3,9) Civet de cerf (AUT), spätzlis, chou rouge, poire pochée (1,3,7,9,12) Coupe de vermicelles, meringue (*) et crème double (3,7,8,12)	Potage aux pois verts (1,7,9) Choucroute garnie, jambon, lard, vienne, saucisson (CH), pommes vapeur (9,10,12) Flan au caramel (3,7)	Potage à la courge (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH), salade verte(1,7,9) Glace au chocolat (*) (1,3,7)	Crème d'asperges vertes (1,7,9) Dos de cabillaud (NO) beurre blanc aux agrumes, risotto, romanesco (1,4,7,9,12) Tarte à la courge (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°47 du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16.11.	Mardi 17.11.	Mercredi 18.11.	Jeudi 19.11.	Vendredi 20.11.
Crème de carottes au cumin (1,7,9) Epaule de veau (CH) confite, jus à la sauge, boulgour, chou frisé étuvé (1,9,10,12) Crème renversée au caramel (3,7)	Potage aux pommes de terre (1,7,9) Jambon à l'os et vienne (CH), moutarde, potée de lentilles, julienne de légumes (9,10,12) Crumble de poires aux noix (1,7,8)	Crème de céleri et persil (1,7,9) Saucisse à rôtir de cerf (AUT), sauce aux airelles, spätzlis, choux de Bruxelles, marrons caramélisés Glace crème de la Gruyère (*) (1,3,7)	Velouté de cerfeuil (1,7,9) Filet de truite (FR), sauce au vin blanc, riz pilaf, épinards (1,4,7,12) Savarin (*) aux fruits et crème chantilly (1,3,7)	Bouillon Célestine (*) (1,3,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois Tarte aux pommes (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°48 du 23 au 27 novembre 2026

Lundi 23.11.	Mardi 24.11.	Mercredi 25.11.	Jeudi 26.11.	Vendredi 27.11.
Crème de courge (1,7,9) Blanquette de veau (CH) riz pilaf, courgettes grillées (1,7,9,12) Mousse au chocolat (3,7)	Potage de chou-fleur (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au citron et aneth, pommes de terre vapeur, romanesco (1,4,7,12) Crème brûlée à la fève tonka (3,7)	Consommé et julienne de crêpes (1,7,9) Haut de cuisse de poulet (CH), sauce au cognac, purée de pommes de terre, haricots verts (1,7,9,12) Clafoutis à la rhubarbe (1,3,7)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Spaghettis, sauce bolognaise (CH), salade verte et maïs (1,3,7,9,12) Tarte aux pommes (1,3,7)	Potage au panais (1,7,9) Blanquette de la mer (AT), sauce aux crustacés, riz noir, laitues braisées (1,2,4,7,9,14) 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°49 du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30.11.	Mardi 01.12.	Mercredi 02.12.	Jeudi 03.12.	Vendredi 04.12.
Crème de cerfeuil (1,7,9) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois (1,9,10,12) Carac au chocolat (*)(1,3,7)	Crème de volaille au lait de coco Suprême de poulet rôti (CH) sauce cajun, galette de semoule, navets glacés (1,3,7,9,12) Parfait glacé à la pistache (3,7)	Potage de chou blanc (1,7,9) Crevettes (VT) sauce au curry vert, riz jasmin à la citronnelle pak-choï (1,2,4,7,9,12) Mousse mangue et fruit de la passion (3,7)	Potage de petits pois (1,7,9) Joue de bœuf (CH) sauce au vin rouge, pommes de terre mousseline, carottes (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Crème de courgettes (1,7,9) Gratin de pâtes à la courge, salade verte (1,3,7,9) Glace au yogourt et fraise (*) (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 »