

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 »



Menu de la semaine n°15 du 6 au 10 avril 2026

Lundi 06.04.	Mardi 07.04.	Mercredi 08.04.	Jeudi 09.04.	Vendredi 10.04.
Velouté à l'ail des ours (1,7,9)	Potage de courgettes (1,7,9)	Bouillon Célestine (1,3,7) (*)	Velouté de tomates (1,7,9)	Potage au chou vert (1,7,9)
Suprême de volaille (CH) aux morilles, risotto crémeux, asperges vertes (1,7,12)	Blanquette de poissons (NO), riz pilaf, tombée de poireaux (1,4,7,12)	Choucroute garnie, vienne, saucisson, jambon, lard, pommes de terre vapeur (10,12)	Cordon bleu de poulet (CH), sauce tartare (*), pommes croquettes (*), brocolis (1,3,7)	Goulache de bœuf (CH) au paprika et oignons, polenta, poivrons sautés (1,7,12)
Duo de mousse au chocolat (3,7)	Flan au caramel (3,7)	Parfait glacé au moka (3,7)	Chou à la chantilly (1,3,7)	Tarte aux pommes (1,3,7,8)

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°16 du 13 au 17 avril 2026

Lundi 13.04.	Mardi 14.04.	Mercredi 15.04.	Jeudi 16.04.	Vendredi 17.04.
Crème d'asperges blanches (1,7,9)	Bouillon aux, vermicelles (*) (1,3,9)	Crème de haricots blancs (1,7,9)	Potage aux pois chiches aux épices (1, 7, 9)	Crème de chou-fleur (1,7,9)
Sauté de poulet (CH), sauce cajun, boulgour, navets glacés (1,7)	Bœuf bouilli (CH), sauce gribiche, riz, haricots verts (3,7,9,10)	Rôti de porc (CH), jus à la sauge, linguine, duo de carottes (1,7,9,10,12)	Couscous garni, tajine d'agneau (NZ), merguez (CH), légumes au bouillon (1,9,12)	Crevettes sautées (NO), sauce au Noilly Prat, risotto, romanesco (1,4,7,9,12)
Glace vanille (*) et coulis de cerises (3,7)	Salade de fruits (-)	Mille-feuille au citron (1,3,7)	Gâteau à l'orange et à la fleur d'oranger (1,3,7)	Parfait glacé au Baileys (3,7,12)

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°17 du 20 au 24 avril 2026

Lundi 20.04.	Mardi 21.04.	Mercredi 22.04.	Jeudi 23.04.	Vendredi 24.04.
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°18 du 27 avril au 01 mai 2026

Lundi 27.04.	Mardi 28.04.	Mercredi 29.04.	Jeudi 30.04.	Vendredi 01.05.
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 »

