

Menu de la semaine n°23 du 01 au 05 juin 2026

| Lundi 01.06. | Mardi 02.06. | Mercredi 03.06. | Jeudi 04.06. | Vendredi 05.06. |
|--|--|--|--|---|
| Velouté à l'oseille (1,7,9) | Crème de céleri (1,7,9) | Bouillon de volaille au curry et citronnelle (1,9) | Potage aux pois verts (1,7,9) | Crème de brocoli (1,7,9) |
| Saucisse de veau (CH), sauce à l'oignon, purée de pommes de terre gratinée, romanesco (1,7,9,12) | Filet de lieu noir (NO), sauce au vin blanc, riz complet, bettes à tondre (1,4,7,12) | Émincé de poulet (CH) aux shiitakes, nouilles chinoises, légumes au soja (1,3,6,7,9,11,12) | Lasagnes de bœuf (CH), salade verte et crudités (1,3,7,9,12) | Boulettes végétariennes, sauce aux olives, pommes de terre rôties, ratatouille (1,3,6,7,9,12) |
| Tiramisu (1,3,7,12) | Coupe de glaces (*) (1,3,7,8) | Ananas à la coco (-) | Crumble à la pêche (1,3,7) | Sorbet à la framboise (*) (-) |

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°24 du 08 au 12 juin 2026

| Lundi 08.06. | Mardi 09.06. | Mercredi 10.06. | Jeudi 11.06. | Vendredi 12.06. |
|--|--|--|---|---|
| Crème de poivrons rouges (1,7,9) | Velouté de courge (1,7,9) | Potage au céleri (1,7,9) | Soupe aux choux (1,7,9) | Crème de persil (1,7,9) |
| Jambon à l'os (CH), sauce au porto, gratin dauphinois, courgettes (1,7,12) | Piccata de dinde (FR), sauce tomate, fusilli, brocoli (1,3,7,12) | Filet de colin (NO), sauce à la livèche, riz sauvage, pakchoï (1,4,7,12) | Joue de bœuf (CH), sauce au vin rouge, purée de panais, carottes (1,7,12) | Casarece à la bolognaise de quorn, salade panachée (1,3,7,9,12) |
| Entremet au citron (1,3,7) | Île flottante (3,7) | Mousse Ovomaltine (*) (1,3,7) | Parfait glacé moka (3,7) | Flan au caramel (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°25 du 15 au 19 juin 2026

| Lundi 15.06. | Mardi 16.06. | Mercredi 17.06. | Jeudi 18.06. | Vendredi 19.06. |
|---|--|---|---|---|
| Crème de courgettes (1,7,9) | Bouillon aux petits légumes (1,7,9) | Crème de pois verts (1,7,9) | Soupe de tomate (1,7,9) | Potage de poivrons rouges (1,7,9) |
| Salade César, poulet (CH), œuf dur, laitues, parmesan, croûtons, sauce César (1,3,4,7,9,10) | Pot-au-feu de bœuf (CH), pommes de terre et légumes au bouillon (1,9,10) | Chipolatas (CH) grillées, sauce BBQ, salade de pâtes, salade de ratatouille au basilic (1,3,7,9,10) | Vegi pops de blé (*), sauce tartare (*), salade de pois chiches (*), salade de betteraves, salade verte (1,3,6,7) | Crevettes (VT) au curry, riz basmati, légumes thaï (1,3,4,7,9,11) |
| Mousse à l'abricot (1,7) | Salade de fruits (-) | Flan au Nutella (1,5,7,8) | Clafoutis aux cerises (1,3,7) | Glace coco (*) (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°26 du 22 au 26 juin 2026

| Lundi 22.06. | Mardi 23.06. | Mercredi 24.06. | Jeudi 25.06. | Vendredi 26.06. |
|--|--|--|---|---|
| Velouté de pommes de terre (1,7,9) | Potage au navet (1,7,9) | Velouté de champignons à la citronnelle (1,7,9) | Crème d'artichaut (1,7,9) | Minestrone (1,7,9) |
| Rôti de veau (CH) au thym, blé aux olives noires, courgettes (1,9,10,12) | Risotto aux asperges, copeaux de grana padano, salade verte (7,12) | Émincé de volaille (CH) aux cacahuètes, riz parfumé, haricots verts (1,5,6,7,8,9,12) | Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes de terre grenailles, céleri branche (1,4,7,9,12) | Paupiette de bœuf (CH) à la provençale, gnocchis (*), salsifis (1,3,7,9,10) |
| Tiramisu aux framboises (1,3,7) | Tarte aux abricots (1,3,7) | Mousse glacée exotique (3,7) | Île flottante (3,7) | Coupe de glaces (*) (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°27 du 29 juin au 03 juillet 2026

| Lundi 29.06. | Mardi 30.06. | Mercredi 01.07. | Jeudi 02.07. | Vendredi 03.07. |
|---|--|---|---|---|
| Potage aux courgettes (1,7,9) | Crème d'épinards (1,7,9) | Bouillon Célestine (*) (1,3,9) | Potage aux flageolets (1,7,9) | Velouté de brocoli (1,7,9) |
| Tomate mozzarella, sauce au basilic, croûtons à l'ail, roquette (1,7) | Filet de lieu (NO), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, asperges (1,3,4,7) | Piccata de dinde (FR), sauce tomate, pommes de terre rôties, courgettes (1,3,7,9) | Penne à la carbonara (CH), salade verte (1,3,7) | Filet de colin (NO), sauce à l'aneth, riz pilaf, bettes à tondre (1,4,7,9,12) |
| Entremet au chocolat (1,3,7) | Parfait glacé à la griotte (3,7) | Tarte à la rhubarbe (1,3,7) | Crumble de pêche (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 »

