



Menu de la semaine n°49
Du 1^{er} au 5 décembre 2025



Lundi 01.12.2025 Midi	Mardi 02.12.2025 Midi	Mercredi 03.12.2025 Midi	Jeudi 04.12.2025 Midi	Vendredi 05.12.2025 Midi
Velouté de céleri (7,9) Choucroute, jambon, vienne, saucisson vaudois, lard (CH), pommes de terre vapeur (1,12) Crème brûlée (3,7)	Minestrone* (1,3,9) Blanquette de dinde (CH) aux champignons de Paris, fettucine, fenouil braisé (1,3,7) Tiramisu (1,3,7,12)	Potage à l'oignon (1,12) Saucisse de veau (CH), moutarde, röstis, haricots verts (1,7,10) Entremets au chocolat et mandarine (1,3,7)	Soupe de potimarron (7,9) Suprême de poulet jaune (FR), sauce normande aux pommes et cidre, tagliatelles, jardinière de légumes (1,3,7,9,12) Panna cotta et son coulis * (7)	Crèmeux à l'oseille (7,9) Filet de lieu noir (FAO27), sauce aux câpres, écrasé de pommes de terre, poireaux (1,4,7,12) Tarte aux poires* (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°50
Du 8 au 12 décembre 2025



Lundi 08.12.2025 Midi	Mardi 09.12.2025 Midi	Mercredi 10.12.2025 Midi	Jeudi 11.12.2025 Midi	Vendredi 12.12.2025 Midi
Velouté de chou-fleur (7,9) Boulettes de bœuf (CH), sauce à la crème, fusilli, fenouil (1,3,7,12) Baba au rhum * (1,3,7,12)	Bouillon de bœuf Célestine (*) (1,3,7) Saucisse aux choux (CH), papet vaudois (7,12) Coupe de glaces * (1,3,7,8)	Potage aux carottes et coco (-) Émincé de poulet (CH) au curry, riz parfumé, légumes thaï (1,6,7,11,12) Litchis et kiwis au sirop * (-)	Crème de courgettes (7,9) Filet de plie (NL), sauce au citron, écrasé de pommes de terre, céleri branche (1,4,7,9,12) Salade de fruits (-)	Potage de lentilles (7,9) Cou de porc (CH) rôti, jus au romarin, polenta, épinards (1,7,12) Flan au chocolat (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°51

Du 15 au 19 décembre 2025



Lundi 15.12.2025 Midi	Mardi 16.12.2025 Midi	Mercredi 17.12.2025 Midi	Jeudi 18.12.2025 Midi	Vendredi 19.12.2025 Midi
Velouté de panais (7,9) Joue de bœuf (CH) au vin rouge, pommes croquettes*, jardinière de légumes (1,3,7,9,12) Panna cotta aux fruits rouges (7)	Crème de volaille (1,7) Blanquette de dinde (FR), riz pilaf, laitues (1,7) Mousse au chocolat (3,7)	Bouillon aux herbes (9) Risotto aux champignons, salade mesclun (7,12) Parfait glacé à la cannelle (3,7)	Potage aux poireaux (7,9) Osso bucco de porc gremolata (CH), pommes mousseline, brocolis (1,7,12) Tiramisu* (1,3,7,12)	Crème de pommes de terre (7,9) Filet de truite (CH), sauce aux câpres, pommes vapeur, épinards (1,4,7,12) 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°52

Du 22 au 26 décembre 2025



Lundi 22.12.2025 Midi	Mardi 23.12.2025 Midi	Mercredi 24.12.2025 Midi	Jeudi 25.12.2025 Midi	Vendredi 26.12.2025 Midi
Potage à la courge (7,9)	Velouté de panais (7,9)	Crème de chou-fleur (7,9)	Bouillon de bœuf aux vermicelles (1,3,9)	Crème de brocoli (7,9)
Jambon à l'os (CH), sauce au porto, gratin dauphinois, haricots verts séchés (1,7,12)	Cabillaud à la bordelaise (US) (*) beurre blanc, riz sauvage, poireaux (1,3,4,7,9,12)	Suprême de volaille (CH), sauce aux cornes d'abondance, pommes de terre rissolées, jardinière de légumes (1,7,12)	Fagottini à la truffe*, saladine panachée (1,3,7)	Rôti haché de veau (CH), sauce au romarin, pommes mousseline, duo de carottes (1,3,7,12)
Crème brûlée (3,7)	Clafoutis à l'orange (1,3,7)	Parfait glacé au Grand Marnier (3,7,12)	La bûche « Père Noël » vanille et mandarine (1,3,7,8,12)	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°1

Du 29 décembre 2025 au 2 janvier 2026



Lundi 29.12.2025 Midi	Mardi 30.12.2025 Midi	Mercredi 31.12.2025 Midi	Jeudi 01.01.2026 Midi	Vendredi 02.01.2026 Midi
Potage aux carottes (7,9)	Crème de courgettes (7,9)	Potage de brocoli (7,9)	Crème de panais (7,9)	Soupe aux choux (7,9)
Choucroute garnie, jambon, lard, vienne (CH), pommes de terre (12)	Rôti de dinde (FR), sauce au thym, gnocchi, petits pois et navets (1,7,12)	Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, gratin dauphinois, carottes (1,7,12)	Joue de bœuf (CH), jus corsé, pommes mousseline, petits légumes (1,7,9,12)	Filet de truite (CH), sauce au Noilly Prat, riz basmati, bettes à tondre (1,4,7,12)
Mousse au citron (3,7)	Meringue* et crème double (3,7)	Forêt-Noire (1,3,7,12)	Parfait glacé à la liqueur de noix (3,7,8,12)	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 »

