

## 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 »



## Menu de la semaine n°28 du 06 au 10 juillet 2026

Lundi 06.07.	Mardi 07.07.	Mercredi 08.07.	Jeudi 09.07.	Vendredi 10.07.
Crème de céleri (1,7,9)	Crème de navets (1,7,9)	Consommé de bœuf et julienne de crêpes (*) (1,3,7,9)	Potage de haricots rouges (1,7,9)	Crème de courgettes (1,7,9)
Tacchino de dinde (FR) tonnato (*), salade de riz aux légumes, salade verte (3,4,7,9,10)	Filet de truite (AT) sauce grenobloise, pommes vapeur, artichauts (1,4,7)	Haut de cuisse de poulet rôti (CH), sauce cocktail (*), salade de pommes de terre, haricots verts (3,10)	Spaghettis à la sauce bolognaise (CH), parmesan râpé et salade de crudités (1,7,9,12)	Ragoût de poisson (AT), sauce beurre blanc à la citronnelle, riz basmati, fenouil braisé (1,4,7,12)
Coupe de fraises et glace vanille (*) (3,7)	Mousse au chocolat (3,7)	Strudel aux pommes (1,3,7)	Tarte aux groseilles meringuée (1,3,7)	Crème brûlée (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°29 du 13 au 17 juillet 2026

Lundi 13.07.	Mardi 14.07.	Mercredi 15.07.	Jeudi 16.07.	Vendredi 17.07.
Crème d'artichauts (1,7,9)	Crème de tomates (1,7,9)	Velouté aux épinards (1,7,9)	Potage de fenouil (1,7,9)	Potage de brocolis (1,7,9)
Rôti de porc (CH) froid, sauce cocktail (*), country cuts (*), salade de tomates aux herbes (1,7)	Haut de cuisses (CH) grillé, sauce BBQ au miel (*), salade de fregola sarda aux légumes, salade verte (1,3,7,10)	Filet de colin (NO) à la bordelaise (*), sauce provençale, riz complet, navets au curcuma (1,3,4,7,12)	Gratin de pâtes aux légumes gratiné au vieux gruyère, salade panaché (1,3,7)	Ragoût de bœuf (CH) bourguignon, pomme mousseline gratinée, carottes glacées (1,7,9,12)
Tartelette aux fraises (*) (1,3,7)	Coupe de glaces (*) (1,3,7,8)	Cheesecake au spéculos (1,3,7)	Salade de fruits (-)	Parfait glacé au sureau (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°30 du 20 au 24 juillet 2026

Lundi 20.07.	Mardi 21.07.	Mercredi 22.07.	Jeudi 23.07.	Vendredi 24.07.
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°31 du 27 au 31 juillet 2026

Lundi 27.07.	Mardi 28.07.	Mercredi 29.07.	Jeudi 30.07.	Vendredi 31.07.
Potage au céleri et persil (1,7,9)	Velouté de chou (1,7,9)	Crème de volaille à la coco (*) (1,7)	Potage aux carottes (1,7,9)	Minestrone (1,3,7,9)
Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, courgettes (1,7,9,12)	Boulette de quorn, sauce tomate, spaghettis, épinards (1,3,6,7,12)	Hauts de cuisse de poulet (CH) aux cacahuètes, riz au jasmin, poivrons	Pavé de saumon (NO) froid, sauce cocktail (*), frites, salade mesclun (3,4,7,10)	Goulach de bœuf (CH) au paprika, tagliatelles, haricots verts (1,3,7,9,12)
Flan à la pistache (1,3,7,8)	Tarte aux abricots (1,3,7)	Parfait glacé au litchi (3,7)	Ile flottante (3,7)	Crumble de rhubarbe (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 »

