



Menu de la semaine n°25

Du 16 au 20 juin 2025



Lundi 16.06.25 midi	Mardi 17.06.25 midi	Mercredi 18.06.25 midi	Jeudi 19.06.25 midi	Vendredi 20.06.25 midi
Potage aux haricots blancs 9 Filet de truite (CH), sauce au citron, pommes de terre aux herbes, romanesco étuvé 1.4.12 Cheesecake 1.3.7.8	Crème de poivrons Marmite de lotte au safran, riz basmati, légumes thaïs* 1.7.4.8.9.12 Parfait glacé à la noix de coco 1.7.8	Velouté au cerfeuil 7.9 Ragoût de canard (FR) à la sauge, polenta, ratatouille* 1.3.12 Génoise à la fraise 1.3.7.8	Crème de panais Poitrine de porc (CH) laqué au sirop d'érable, semoule de blé, petits pois glacés 1.3.6.7.11.12 Crème brûlée à la raisinée 3.7	Potage au persil Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghettis, pois mange-tout vapeur 1.3.7 Brownie aux noix 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°26

Du 23 au 27 juin 2025



Lundi 23.06.25 midi	Mardi 24.06.25 midi	Mercredi 25.06.25 midi	Jeudi 26.06.25 midi	Vendredi 27.06.25 midi
Potage à la courge 7 Paupiette de bœuf (CH), gnocchis*, jardinière de légumes 1.7.12 Île flottante 3.7	Velouté aux navets Haut de cuisse de poulet (CH) à la basquaise, pommes de terre grenaille à l'ail, poivrons sautés 1.8.9 Mousse à l'orange 7	Soupe aux pois chiches Agneau (NZ) aux épices orientales, boulgour, légumes aux épices 1.7.8.9 Salade de mangues aux dattes 8	Crème de courgettes Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce aux oignons, purée de pommes de terre gratinée, épinards sautés 1.3.7.8.9.12 Coupe de glaces* 7.8	Crème de volaille Pojarski* de veau (CH), sauce au poivre vert, penne, carottes étuvées 1.3.7.8.12 Fraises et meringues*, chantilly au mascarpone 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°27

Du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi 30.06.25 midi	Mardi 01.07.25 midi	Mercredi 02.07.25 midi	Jeudi 03.07.25 midi	Vendredi 04.07.25 midi
<p>Minestrone 1.3.9</p> <p>Rôti de dinde (CH), sauce au miel, purée de pois jaunes, brocolis vapeur 1.3</p> <p>Entremets au chocolat et framboises* 1.3.7.8</p>	<p>Potage aux carottes 1.9</p> <p>Sauté de bœuf (CH) aux olives et poivrons, polenta, laitues 1.7.9.12</p> <p>Mousse à la fraise 1.3.7</p>	<p>Crème de poireau 1.7.9</p> <p>Cou de porc (CH) aux abricots, jus au romarin, tagliatelles, courgettes 1.3.7.9.12</p> <p>Glace à la pistache* 1,3,7,8</p>	<p>Potage au cerfeuil 1.9</p> <p>Roastbeef (CH), sauce tartare*, salade de pommes de terre, salade verte 1.3.7.9.10</p> <p>Chou à la crème 1.3.7</p>	<p>Crème de persil 1.7.9</p> <p>Croquettes végétariennes, sauce au citron, gnocchis*, jardinière de légumes 1.3.7.9.12</p> <p>Crème brûlée 3.7</p>

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 7 au 11 juillet 2025



Lundi 07.07.25 midi	Mardi 08.07.25 midi	Mercredi 09.07.25 midi	Jeudi 10.07.25 midi	Vendredi 11.07.25 midi
Velouté à l'oignon 1.7.9	Consommé aux herbes 9	Velouté fenouil 1.7.9	Crème de carottes au cerfeuil 1.7.9	Velouté aux pois jaunes 1.7.9
Ragoût de lapin (CZ) au cidre, purée de fèves vertes, fenouil braisé 1.7.9.12	Risotto aux asperges, tuile de parmesan, salade verte 7.9.12	Jambon à l'os (CH), sauce porto, gratin dauphinois, haricots verts sautés 1.7.9.12	Filet de truite (TR), sauce à l'aneth, riz sauvage, betteraves rôties 1.4.7.9.12	Tajine de poulet (CH), couscous, légumes en bâtonnets 1.9.12
Mousse à la framboise 3.7	Crème brûlée aux spéculoos 1.3.7.8	Parfait glacé moka 3.7	Baba au rhum 1.3.7.12	Sorbet à la mangue*

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 14 au 18 juillet 2025



Lundi 14.07.25 midi	Mardi 15.07.25 midi	Mercredi 16.07.25 midi	Jeudi 17.07.25 midi	Vendredi 18.07.25 midi
<p>Crème de carottes 7.9</p> <p>Escalope de porc (CH) panée, sauce tartare*, salade de pâtes, fèves vertes sautées 1.3.7.9.10</p> <p>Mousse au chocolat 3.7.8</p>	<p>Potage à l'oseille 7.9</p> <p>Filet d'aiglefin (CN), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, laitues braisées 1.4.7.9.12</p> <p>Tarte aux abricots 1.3.7.8</p>	<p>Velouté de poivrons 7.9</p> <p>Steak haché de bœuf (CH) de chez Montandon, sauce au cognac, polenta, carottes vapeur 1,3,7,9,12</p> <p>Mille-feuille 1.3.7.8</p>	<p>Crème de volaille à la ciboulette 7.9</p> <p>Ragoût de poulet teriyaki (CH), riz basmati, légumes thaïs* 1.3.6.9.11.12</p> <p>Salade de mangues</p>	<p>Soupe à l'oignon 1.7.9</p> <p>Röstis à la tomme vaudoise et aux lardons (CH), salade de courgettes 1.3.7.9.12</p> <p>Tarte à la crème 1.3.7</p>

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 21 au 25 juillet 2025



Lundi 21.07.25 midi	Mardi 22.07.25 midi	Mercredi 23.07.25 midi	Jeudi 24.07.25 midi	Vendredi 25.07.25 midi
Potage aux légumes 9 Suprême de poulet jaune (FR), jus au thym, Ebly étuvé, épinards étuvés 1.3.7.8.12 Feuilleté au rhum 1.3.7.8.	Velouté aux pois verts 7.9 Tendron de veau (CH) braisé, risotto de céréales, ratatouille* 1.7.8.9.12 Cake au chocolat 1.3.7.8	Crème de pois chiche 7 Émincé de bœuf (CH) mongol, riz pilaf, poivrons sautés 1.4.6.8.11.12 Tiramisu à l'abricot 1.3.7.8	Potage à la courgette 7.9 Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées, carottes vapeur 1.7.8.12 Sorbet raisin* 8	Soupe aux artichauts 7.9 Filet de sébaste (IS), sauce au citron, patate douce rôtie, tomate rôtie 1.4.7.8.12 Coupe de fraises chantilly 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°31

Du 28 juillet au 1^{er} août 2025



Lundi 28.07.25 midi	Mardi 29.07.25 midi	Mercredi 30.07.25 midi	Jeudi 31.07.25 midi	Vendredi 01.08.25 midi
Velouté de tomates au basilic 1.7.9 Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis*, poivrons sautés 1.3.7.12 Duo de melon	Potage de chou-fleur 1.7.9 Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues braisées 1.7.9 Ile flottante 3.7	Crème de lentilles 1.7.9 Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre, courgettes sautées 1.3.7.9.12 Chou au pralin 1.3.7.8	Soupe à l'oignon 1.7.9 Rôti de porc (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts 1.7.9.12 Fraises, meringue*, crème de la Gruyère 3.7	Consommé Célestine 1.3.7 Papet vaudois, saucisse aux choux 1.7.10.12 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 »

