



Menu de la semaine n°42 Du 13 octobre au 17 octobre 2025



| Lundi 13.10.2025 | Mardi 14.10.2025 | Mercredi 15.10.2025 | Jeudi 16.10.2025 | Vendredi 17.10.2025 |
|---|--|---|---|---|
| midi | midi | midi | midi | midi |
| Crème de panais (7) | Velouté à l'oseille (7.9) | Soupe aux petits pois (7) | Crème de céleri (7.9) | Bouillon de volaille aux vermicelles* (1.3.8) |
| Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce à l'oignon, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles (1.7.12) | Fettucine au saumon (NO), crème d'aneth, salade verte (1.3.4.7.12) | Ragoût de bœuf (CH) braisé au vin rouge, polenta crémeuse, chou romanesco (1.7.9.12) | Sauté de dinde à la provençale (CH), riz pilaf, épinards (1.12) | Steak haché de bœuf (CH), jus au romarin, pommes de terre Williams, légumes |
| Bavarois à la poire* (1.3.7) | Tiramisu maison (1.3.7.8) | Flan au caramel (1.3.7) | Roulé à la confiture (1.3.7.8) | glacés (1.7.12) Tarte* à la courge (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°43 Du 20 octobre au 24 octobre 2025



| Lundi 20.10.2025 | Mardi 21.10.2025 | Mercredi 22.10.2025 | Jeudi 23.10.2025 | Vendredi 24.10.2025 |
|---|--|---|---|--|
| midi | midi | midi | midi | midi |
| Crème de poireaux (7.9) | Velouté de volaille au curry rouge* (1.7.8.9) | Velouté de potimarron (1.7.12) | Crème de carottes (1.7.9) | Crème de panais (1.7.8.9) |
| Ragoût de lapin (HU), sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre, embeurrée de carottes | Sauté de bœuf (CH) aux saveurs d'Asie, riz basmati, chou chinois sauté | Saucisse de cerf (CH/EU), sauce à l'oignon, spätzlis maison, chou rouge | Filet de tilapia au court- bouillon (CN), sauce aux fines herbes, écrasé de patates douces, poireaux à | Civet de chevreuil (EU), fusilli maison, légumes oubliés glacés (1.3.7.12) |
| (1.7.10.12) | (1.4.6.8.9.11.14) | (1.3.7.10.12) | l'étuvée (1.7.12) | Génoisé au rhum, crème fouettée (1.3.7.8) |
| Tartelette* au chocolat | Parfait glacé* au coco | Crème double et meringue* | Clafoutis aux raisins | |
| (1.3.7.8) | (1.3.7.8) | (3.7.8) | (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°44 Du 27 octobre au 31 octobre 2025



| Lundi 27.10.2025 | Mardi 28.10.2025 | Mercredi 29.10.2025 | Jeudi 30.10.2025 | Vendredi 31.10.2025 |
|--|---|---|---|---|
| midi | midi | midi | midi | midi |
| Bouillon au kéfir et pousses de soja (6.8) | Velouté de panais (7) | Soupe bâloise (1.7.8) | Crème de cerfeuil (9) | Velouté à l'artichaut (1.7.12) |
| Emincé de canard (FR) au miel et coriandre, riz basmati, wok de légumes d'Asie (1.6.9.11.12) | Piccata de dinde (FR) à la milanaise, coulis de tomates* au basilic, spaghettis à l'huile d'olive, brocolis (1.3.9) | Saucisson vaudois (CH) et potée de lentilles aux petits légumes (1.7.9.12) Duo de glace* (1.3.7.8) | Filet de sandre rôti (EE), beurre blanc à l'aneth, écrasé de pommes de terre, épinards étuvés (1.4.7.12) | Civet de cerf (EU), sauce aux airelles, spätzlis, chou rouge et marrons glacés (1.3.7.8.12) |
| Salade de litchis* et kiwi (-) | Tiramisu maison (1.3.7.8) | | Parfait glacé à la mandarine* (1.3.7) | Mousse aux pommes caramélisées (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 »

