



Menu de la semaine n°13

Du 24 au 28 mars 2025



Lundi 24.03.25 midi	Mardi 25.03.25 midi	Mercredi 26.03.25 midi	Jeudi 27.03.25 midi	Vendredi 28.03.25 midi
Soupe à l'oignon 1.7.9	Velouté de panais 1.7	Crème de chou-fleur 7	Velouté d'asperges 7	Potage à l'oseille
Emincé de poulet (FR) aux champignons, riz pilaf, jardinière de légumes 1.7.9	Jambon (CH)* à l'os, sauce madère, gratin dauphinois, haricots secs 1.7	Sauté de bœuf (CH), gnocchis* rôtis, laitues 1.3.7.8	Cou de porc (CH), sauce au miel et romarin, tagliatelles, romanesco 1.3.12	Pavé de saumon (NOR), sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes, chou kale 7
Parfait glacé à la fleur d'oranger 1.3.7	Crème brûlée à la fève de tonka 3.7.8	Flan praliné 3.7	Tartelette* à la raisinée 1.3.7	Île flottante 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°14

Du 31 mars au 4 avril 2025



Lundi 31.03.25 midi	Mardi 01.04.25 midi	Mercredi 02.04.25 midi	Jeudi 03.04.25 midi	Vendredi 04.04.25 midi
Crème de courge 7 Rôti de poitrine de veau roulée (CH), jus de cuisson, tagliatelles à l'ail des ours, carottes glacées 1.3.7.12 Salade de fruits	Potage au céleri 9 Emincé de porc (CH) à la crème, riz créole, brocolis vapeur aux amandes 7.8.12 Cake au pavot 1.3.7.8	Velouté de petits pois 7,9 Tajine de légumes safranés (CH), patates douces, pois chiches, radis blancs 3.8.9 Salade d'oranges à la menthe	Crème de radis 7 Steak de haut de cuisse de poulet (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre, épinards à l'étouffée 7.9.12 Gâteau au yogourt 1.3.7.8	Consommé royal 3.7 Paëlla aux crevettes et aux petits légumes 2.8.9 Tiramisu aux spéculoos 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°15

Du 07 au 11 avril 2025



Lundi 07.04.25 midi	Mardi 08.04.25 midi	Mercredi 09.04.25 midi	Jeudi 10.04.25 midi	Vendredi 11.04.25 midi
<p>Potage aux poireaux</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde, polenta, topinambours glacés 1.7.9.10.12</p> <p>Tarte* aux poires bourdaloue 1.3.7.8</p>	<p>Velouté aux carottes 7</p> <p>Langue de veau (CH) aux câpres, riz basmati, chou kale sauté 1.7.12</p> <p>Salade de kiwis</p>	<p>Crème d'avoine 7.8.9</p> <p>Ragoût de poulet (CH) aux champignons, pommes duchesse, potée de poireaux 1.7</p> <p>Bavarois à la fève tonka, coulis de fraises 3.7.8</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Pavé de cabillaud (NO) à la provençale*, beurre blanc à l'ail noir, risotto au citron, bettes à tondre 1.3.7.12</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe 1.3.7.8</p>	<p>Velouté aux asperges 7</p> <p>Risotto complet à l'ail des ours et au « Speck outlawz » 7.8.9</p> <p>Vacherin glacé 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°16

Du 14 au 18 avril 2025



Lundi 14.04.25 midi	Mardi 15.04.25 midi	Mercredi 16.04.25 midi	Jeudi 17.04.25 midi	Vendredi 18.04.25 midi
Crème de volaille* (CH) à l'ancienne 8	Potage au brocoli 7,9	Potage cultivateur 9	Crème de céleri 7.9	Velouté de tomate 7
Ragoût végétarien à la mexicaine, maïs, haricots rouges, riz créole 1.7.8.9	Sauté de bœuf (CH) printanier, pommes de terre rissolées, carottes glacées et asperges à l'ail des ours 1.7.12	Porchetta (CH), jus au thym, penne à l'huile d'olive, haricots verts séchés 1.3.7.9	Haut de cuisse de poulet (CH) pané, sauce tartare*, galette de röstis*, tomate au four 1.3.7	Filet de plie (CN), sauce safranée, riz sauvage, épinards étuvés 1.4.7.8
Salade d'ananas au thé vert	Gâteaux à la confiture 1.3.7.8	Brownies au chocolat, glace vanille* 1.3.7.8	Crème brûlée à la fleur d'oranger 1.3.7	Cheesecake, coulis aux fruits rouges* 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°17

Du 21 au 25 avril 2025



Lundi 21.04.25 midi	Mardi 22.04.25 midi	Mercredi 23.04.25 midi	Jeudi 24.04.25 midi	Vendredi 25.04.25 midi
Crème de chou-fleur 7 Rôti de veau en basse température, petit jus au thym (CH), pommes mousseline, carottes étuvées 1.8.9.12 Carac au chocolat* 1.3.7.8	Consommé Célestine 1.3.7 Filet de truite blanche (IT), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur, petits pois glacés 1.7.8.9.12 Gâteau au kirsch 1.3.7.8.12	Velouté de cerfeuil 9 Ragoût de lentilles au curry et aux petits légumes, riz complet 1.6.7.8.9.11 Entremets passion 1.3.7.8	Crème de maïs 9 Suprême de poulet (CH), sauce au marsala, orgetto crémeux, brocolis aux amandes 1.7.8.12 Ile flottante 1.3.7.8	Soupe de pois jaunes 7,9 Jambon à l'os* (CH) au miel et soja, tagliatelles, courgettes 1.6.7.12 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°18

Du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi 28.04.25 midi	Mardi 29.04.25 midi	Mercredi 30.04.25 midi	Jeudi 01.05.25 midi	Vendredi 02.05.25 midi
<p>Potage aux carottes 1.9</p> <p>Cuisse de poulet rôtie (CH), petit jus de cuisson, risotto, côtes de bettes 1.9.12</p> <p>Entremets fraise 1.3.7.8</p>	<p>Velouté lentilles roses à la coco 9</p> <p>Sauté de porc à la citronnelle (CH), nouilles chinoises, chou chinois sauté 1.3.7.8.11.12</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>Crème de panais 9</p> <p>Émincé végétarien à la zurichoise, röstis, épinards 1.7.9</p> <p>Tarte* aux pommes, crème anglaise 1.3.7.8</p>	<p>Velouté à l'oseille 7,9</p> <p>Blanquette de poissons (FAO27), sauce aurore, pommes de terre nouvelles rissolées, fenouil braisé 1.7.8.9.12</p> <p>Nougat glacé* 3,7,8</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre 9</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce à l'échalote, linguine maison, petit pois glacés 1.3.7.12</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 »

