

Menu de la semaine n°35 du 24 au 28 août 2026

Lundi 24.08.	Mardi 25.08.	Mercredi 26.08.	Jeudi 27.08.	Vendredi 28.08.
Crème de tomates (1,7,9) Roti de veau haché (CH), sauce aux aïelles, polenta, côtes de bettes (1,3,7,12) Crème brûlée (3,7)	Potage au chou (1,7,9) Lasagnes aux épinards, salade de pois chiches (*) (1,3,7,12) Tarte aux abricots (1,3,7)	Potage au persil (1,7,9) Sauté de poulet (CH) à la basquaise, riz pilaf, poivrons (1,7,12) Entremet au chocolat (1,3,7,8)	Potage aux poireaux (1,7,9) Filet de colin (NO), sauce aux câpres, pommes de terre rôties, laitues (1,4,7,12) Flan au caramel (3,7)	Minestrone (1,3,7,9,12) Joue de bœuf (CH) au vin rouge, fusillis, artichauts (1,7,9,12) Coupe de glaces (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°36 du 31 août au 04 septembre 2026

Lundi 31.08.	Mardi 01.09.	Mercredi 02.09.	Jeudi 03.09.	Vendredi 04.09.
Potage de chou-fleur (1,7,9) Rôti de veau froid (CH), vinaigrette au citron vert, salade de risotto aux petits légumes (1,3,7,9,10) Tiramisu aux noisettes (1,3,7,8,12)	Crème d'artichauts (1,7,9) Ballotine de poissons froide (NO) sauce raifort (*), salade de pommes de terre, salade de céleri (1,3,4,7,9,10) Glace cookie (*) (1,3,7)	Consommé de bœuf, julienne de crêpes (*) (1,3,7,9)" Tranche de poulet panée (CH), sauce tartare, pommes croquettes (*), romanesco (1,3,7,10) Tarte aux abricots et pistaches (1,3,7,8)	Potage de petits pois (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH) au four, salade de tomates à l'italienne (1,3,7,9,12) Feuilleté aux pommes (1,3,7,8,12)	Crème de cerfeuil (1,7,9) Filet de lieu noir (AT) sauce Noilly Prat, riz sauvage, épinards (1,4,7,9,12) 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°37 du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07.09.	Mardi 08.09.	Mercredi 09.09.	Jeudi 10.09.	Vendredi 11.09.
Crème de courgettes (1,7,9) Émincé de porc (CH) à la moutarde, pommes de terre rissolées, brocolis (1,7,10,12) Chou moka (1,3,7)	Velouté de panais (1,7,9) Suprême de poulet (CH), sauce au thym, orgeotto, fenouil (1,7,12) Mousse au chocolat blond (1,3,7)	Potage au persil (1,7,9) Filet de colin (AT) vapeur, sauce vierge, riz complet, céleri branche (1,4,7,9,12) Flan à la fleur d'oranger (3,7)	Potage au chou-fleur (1,7,9) Joue de bœuf (CH) au vin rouge, purée de pommes de terre gratinée, carottes (1,7,9,12) Salade de fruits (-)	Velouté de céleri (1,7,9) Fusillis aux courgettes et fêta, salade lollo (1,3,7,8,12) Cheesecake myrtille (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°38 du 14 au 18 août 2026

Lundi 14.09.	Mardi 15.09.	Mercredi 16.09.	Jeudi 17.09.	Vendredi 18.09.
Crème d’asperges (1,7,9)	Bouillon mizo (*) (1,6,9,11)	Crème de maïs (1,7,9)	Potage de carottes (1,7,9)	Potage au cerfeuil (1,7,9)
Émincé de volaille (CH) à la provençale, quinoa, navets glacés (1,7,9,12)	Pot-au-feu de bœuf (CH) aux saveurs asiatiques, pommes de terre, pakchoï (1,5,6,8,9,11)	Cou de porc (CH) rôti, jus au romarin, tagliatelles, tomate au four (1,7,12)	Pâtes maison à la bolognaise de qorn, salade verte (1,3,7,9)	Pavé de saumon (NO), sauce vin blanc, riz, poireaux étuvés (1,4,7,12)
Mousse praliné (1,3,5,7)	Salade de fruits exotiques (-)	Tartelette à la raisinée (*) (1,7)	Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Crumble de pommes (1,7)

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°39 du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21.09.	Mardi 22.09.	Mercredi 23.09.	Jeudi 24.09.	Vendredi 25.09.
Crème de brocolis (1,7,9) Langue de veau (CH) aux câpres, riz pilaf, épinards (1,7,9,12) Coupe de glaces (1,3,7,8)	Soupe à l'oignon (1,7,9,12) Boulettes de qorn, sauce tomate, spaghettis, romanesco (1,3,7,8,9,12) Pomme au four, crème anglaise (3,7)	Potage de courge à la coco (1,7,9) Émincé de volaille (CH) au curry, riz parfumé, légumes thaï (*) (1,6,7,8,9,11,12) Entremets à la passion (1,3,7)	Velouté de céleri (1,7,9) Roulade de plie (NO), sauce à l'aneth, écrasé de pommes de terre, laitues (1,4,7,9,12) Île flottante au caramel (3,7)	Bouillon à la célestine (*) (1,3,7,9,12) Émincé de bœuf (CH) Stroganoff, tagliatelles, haricots verts (1,3,7,12) Clafoutis aux pruneaux (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°40 du 28 au 2 octobre 2026

Lundi 28.09.	Mardi 29.09.	Mercredi 30.09.	Jeudi 01.10.	Vendredi 02.10.
Potage à la courgette (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce aux airelles, riz, salsifis (1,3,7,9,12) Tiramisu (1,3,7,12)	Crème de poivrons rouges (1,7,9) Filet de colin (NO), sauce à la livèche, pommes de terre vapeur, fenouil (1,4,7,12) Glace au caramel (*) (3,7)	Minestrone (*) (1,3,7,8,9) Tranche de dinde (FR) panée, sauce tomate aux olives, fusillis, brocolis (1,3,7,12) Mousse au chocolat (3,7)	Potage aux haricots blancs (1,7,9) Lasagnes de bœuf (CH), salade panachée (1,3,7,9,12) Tarte à la rhubarbe (1,3,7)	Velouté d'asperges (1,7,9) Joue de porc (CH), au miel et soja, pomme mousseline, bettes à tondre (1,6,7,8,11,12) 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 »

