

Menu de la semaine n°32 du 03 au 07 août 2026

Lundi 03.08.	Mardi 04.08.	Mercredi 05.08.	Jeudi 06.08.	Vendredi 07.08.
Crème de poivrons (1,7,9) Vitello (CH) tonnato (VN) (*), salade de riz aux légumes, salade verte (1,3,4,9,10) Chou au spéculoos (1,3,7,8)	Crème de tomates (1,7,9) Crevettes sautées (TH), sauce aïoli, riz au safran et petits pois, poivrons (2,3) Sorbet à la mangue et fruit de la passion (-) (*)	Bouillon aux vermicelles (1,3,9) (*) Tranche panée de poulet (CH), mayonnaise au curry, pommes duchesse (*), salade de chou-fleur (1,3,7,9,10) Tarte aux pommes et amandes (1,3,7,8)	Crème de lentilles corail (1,7,9) Coquillettes tricolores, sauce à la crème et saucisse au fenouil (CH), artichauts (1,3,7,9) Coupe de glaces (1,3,7,8) (*)	Potage aux courgettes (1,7,9) Beignets de poisson (NO) (*), frites, sauce tartare, salade verte (1,3,4,10) 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°33 du 10 au 14 août 2026

Lundi 10.08.	Mardi 11.08.	Mercredi 12.08.	Jeudi 13.08.	Vendredi 14.08.
Velouté de brocoli (1,7,9)	Potage aux champignons (1,7,9)	Crème de céleri (1,7,9)	Potage de panais (1,7,9)	Crème de chou-fleur (1,7,9)
Jambon à l'os (CH), sauce madère, gratin dauphinois, haricots verts (1,7,12)	Tranches froides de dinde (FR), sauce barbecue (*), salade de blé à l'italienne, salade de tomates (1,3,10)	Filet de colin (NO), sauce au vin blanc, riz basmati, épinards (1,4,7,12)	Bœuf (CH) vinaigrette, salade de pommes de terre, crudités (1,7,12)	Fusillis maison à la tomate, féta et basilic, salade mesclun (1,3,7,12)
Mousse au chocolat (*) (3,7)	Crème brûlée (3,7)	Glace stracciatella (*) (3,7)	Salade de fruits (-)	Tiramisu à la pêche (1,3,7,12)

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°34 du 17 au 21 août 2026

Lundi 17.08.	Mardi 18.08.	Mercredi 19.08.	Jeudi 20.08.	Vendredi 21.08.
Crème de carottes (1,7,9)	Bouillon de bœuf aux petits légumes (1,9,12)	Potage aux haricots noirs (1,7,9)	Crème d'asperges (1,7,9)	Velouté de poivrons rouges (1,7,9)
Emincé de volaille (FR) aux champignons, risotto aux céréales, jardinière de légumes (1,7,9,12)	Roastbeef (CH), sauce tartare (*), salade de pommes de terre, salade verte (3,9,10)	Cou de porc (CH) rôti, jus au romarin, tagliatelles, tomate au four (1,7,12)	Boulettes de qorn, sauce au thym, purée de pommes de terre, salsifis (1,3,6,7,9,12)	Filet de truite (FR), sauce au citron et ciboulette, riz sauvage, bettes à tondre (1,4,7,12)
Mousse à la framboise (3,7)	Mangue et sorbet passion (-) (*)	Cheesecake aux spéculoos (1,3,7)	Clafoutis aux cerises (1,3,7)	Tarte aux raisinets meringuée (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°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)	Potage au chou (1,7,9)	Potage au persil (1,7,9)	Potage aux poireaux (1,7,9)	Minestrone (1,3,7,9,12)
Roti de veau haché (CH), sauce aux airelles, polenta, côtes de bettes (1,3,7,12)	Lasagnes aux épinards, salade de pois chiches (*) (1,3,7,12)	Sauté de poulet (CH) à la basquaise, riz pilaf, poivrons (1,7,12)	Filet de colin (NO), sauce aux câpres, pommes de terre rôties, laitues (1,4,7,12)	Joue de bœuf (CH) au vin rouge, fusillis, artichauts (1,7,9,12)
Crème brûlée (3,7)	Tarte aux abricots (1,3,7)	Entremet au chocolat (1,3,7,8)	Flan au caramel (3,7)	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 »

