



# Menu de la semaine n°40

## Du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi 29.09.2025 midi	Mardi 30.09.2025 midi	Mercredi 01.10.2025 midi	Jeudi 02.10.2025 midi	Vendredi 03.10.2025 midi
<p><b>Velouté aux navets (-)</b></p> <p><b>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine à l'origan (*), risotto safrané, raves sautées au thym (1.3.8.12)</b></p> <p><b>Tiramisu (1.3.7.12)</b></p>	<p><b>Velouté de panais</b></p> <p><b>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices (US) (*), beurre blanc, écrasé pommes de terre, fondue de poireaux (1.3.7.8.12)</b></p> <p><b>Crème brûlée à la vanille (3.7)</b></p>	<p><b>Crème de courge (7.9)</b></p> <p><b>Civet de cerf (EU), au vin rouge, spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.12)</b></p> <p><b>Tarte tatin (1.7)</b></p>	<p><b>Soupe de pois chiches (7.9)</b></p> <p><b>Tajine de bœuf (CH) aux légumes et citron confit, semoule de couscous (1.8.9)</b></p> <p><b>Salade d'oranges et infusion à la menthe(-)</b></p>	<p><b>Bouillon de volaille alphabet (1.3)</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées, haricots verts (1.7.8)</b></p> <p><b>Crumble aux pommes (1.3.7)</b></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°41

## Du 06 octobre au 10 octobre 2025



Lundi 06.10.2025 midi	Mardi 07.10.2025 midi	Mercredi 08.10.2025 midi	Jeudi 09.10.2025 midi	Vendredi 10.10.2025 midi
<p><b>Velouté aux navets (-)</b></p> <p><b>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine à l'origan (*), risotto safrané, raves sautées au thym (1.3.8.12)</b></p> <p><b>Tiramisu (1.3.7.12)</b></p>	<p><b>Velouté de panais</b></p> <p><b>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices (US) (*), beurre blanc, écrasé pommes de terre, fondue de poireaux (1.3.7.8.12)</b></p> <p><b>Crème brûlée à la vanille (3.7)</b></p>	<p><b>Crème de courge (7.9)</b></p> <p><b>Civet de cerf (EU), au vin rouge, spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.12)</b></p> <p><b>Tarte tatin (1.7)</b></p>	<p><b>Soupe de pois chiches (7.9)</b></p> <p><b>Tajine de bœuf (CH) aux légumes et citron confit, semoule de couscous (1.8.9)</b></p> <p><b>Salade d'oranges et infusion à la menthe(-)</b></p>	<p><b>Bouillon de volaille alphabet (1.3)</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées, haricots verts (1.7.8)</b></p> <p><b>Crumble aux pommes (1.3.7)</b></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°42

## Du 13 octobre au 17 octobre 2025



Lundi 13.10.2025 midi	Mardi 14.10.2025 midi	Mercredi 15.10.2025 midi	Jeudi 16.10.2025 midi	Vendredi 17.10.2025 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 glacés (1.7.12)
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)	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 midi	Mardi 21.10.2025 midi	Mercredi 22.10.2025 midi	Jeudi 23.10.2025 midi	Vendredi 24.10.2025 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 (1.7.10.12)	Sauté de bœuf (CH) aux saveurs d'Asie, riz basmati, chou chinois sauté (1.4.6.8.9.11.14)	Saucisse de cerf (CH/EU), sauce à l'oignon, spätzlis maison, chou rouge (1.3.7.10.12)	Filet de tilapia au court-bouillon (CN), sauce aux fines herbes, écrasé de patates douces, poireaux à l'étuvée (1.7.12)	Civet de chevreuil (EU), fusilli maison, légumes oubliés glacés (1.3.7.12)
Tartelette au chocolat (1.3.7.8)	Parfait glacé au coco (1.3.7.8)	Crème double et meringue (3.7.8)	Clafoutis aux raisins (1.3.7)	Génoisé au rhum, crème fouettée (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°44

## Du 27 octobre au 31 octobre 2025



Lundi 27.10.2025 midi	Mardi 28.10.2025 midi	Mercredi 29.10.2025 midi	Jeudi 30.10.2025 midi	Vendredi 31.10.2025 midi
<b>Bouillon au kéfir et pousses de soja (6.8)</b>  <b>Emincé de canard (FR) au miel et coriandre, riz basmati, wok de légumes d'Asie (1.6.9.11.12)</b>  <b>Salade de litchis (*) et kiwi (-)</b>	<b>Velouté de panais (7)</b>  <b>Piccata de dinde (FR) à la milanaise, coulis de tomates au basilic, spaghettis à l'huile d'olive, brocolis (1.3.9)</b>  <b>Tiramisu maison (1.3.7.8)</b>	<b>Soupe bâloise (1,7,8)</b>  <b>Saucisson vaudois (CH) et potée de lentilles aux petits légumes (1.7.9.12)</b>  <b>Duo de glace (*) (1.3.7.8)</b>	<b>Crème de cerfeuil (9)</b>  <b>Filet de sandre rôti (EE), beurre blanc à l'aneth, écrasé de pommes de terre, épinards étuvés (1.4.7.12)</b>  <b>Parfait glacé à la mandarine (1.3.7)</b>	<b>Velouté à l'artichaut (1.7.12)</b>  <b>Civet de cerf (EU), sauce aux airelles, spätzlis, chou rouge et marrons glacés (1.3.7.8.12)</b>  <b>Mousse aux pommes caramélisées (1.3.7.8)</b>

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 »

