



Menu de la semaine n°36

Du 1^{er} septembre au 5 septembre 2025



| Lundi 01.09.2025 midi | Mardi 02.09.2025 midi | Mercredi 03.09.2025 midi | Jeudi 04.09.2025 midi | Vendredi 05.09.2025 midi |
|---|---|--|--|---|
| <p>Consommé de bœuf Célestine (1.3.7)</p> <p>Cordon bleu (CH), sauce tartare, pommes rissolées, haricots verts à la sarriette (1.3.7.8)</p> <p>Beignets aux pommes (1.3.7.8)</p> | <p>Potage aux légumes de saison (9)</p> <p>Sauté de bœuf (CH) marengo, polenta, légumes grillés (1.7.8.9.12)</p> <p>Mousse aux fruits rouges (7.8)</p> | <p>Velouté aux fines herbes (9)</p> <p>Ragoût de dinde (CH) à la provençale, gnocchis au beurre, poivrons sautés (1.8.12)</p> <p>Gâteau Tres Leches (1.3.7.8)</p> | <p>Soupe de courge (-)</p> <p>Curry de la mer, riz basmati, brocolis vapeur (1.4.6.7.8.9)</p> <p>Cake aux noisettes (1.3.7.8)</p> | <p>Soupe de tomates (-)</p> <p>Tortellini épinards et ricotta au pesto rouge, salade mêlée (1.3.7.8)</p> <p>Coupe de glace (3.7.8)</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°37

Du 8 septembre au 12 septembre 2025



| Lundi 08.09.2025 midi | Mardi 09.09.2025 midi | Mercredi 10.09.2025 midi | Jeudi 11.09.2025 midi | Vendredi 12.09.2025 midi |
|---|--|--|---|---|
| Crème de volaille (9) Papet vaudois (CH), saucisse aux choux, potée de poireaux et de pommes de terre (1.7.8.12) Génoisé au rhum (1.3.7.8) | Velouté au chou-fleur (7) Dos de cabillaud (FAO27), coulis de tomates, riz aux épices, fenouil braisé (1.4.8.) Flan au caramel (1.3.7) | Soupe de courge (-) Blanquette de veau (CH) à l'ancienne, purée mouseline, brocolis vapeur (1.7.9.12) Salade de fruits (-) | Consommé aux petits légumes (9) Risotto aux crevettes (VN), salade de betteraves (1.2.7.12) Sorbet orange sanguine (-) | Velouté de tomates au basilic (9) Saucisse de veau (CH), sauce aux échalotes, fusilli au beurre, petits pois et carottes (1.3.7) Pana cotta à la framboise (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°38

Du 15 septembre au 19 septembre 2025



| Lundi 15.09.2025 midi | Mardi 16.09.2025 midi | Mercredi 17.09.2025 midi | Jeudi 18.09.2025 midi | Vendredi 19.09.2025 midi |
|---|---|---|--|---|
| Velouté à la courge (7.) | Crème de panais (7) | Soupe de pois chiches (7.9) | Potage de légumes (-) | Minestrone (9) |
| Epaule de porc rôtie (CH), jus à l'estragon, caserecce au beurre, sauté de légumes (1.3.7.8) | Emincé de canard à l'orange (HO), spätzlis, chou rouge braisé (1.3.7.9.12) | Gratin de poisson à la tomate, courge rôtie, pommes de terre vapeur (1.7.12) | Bœuf bourguignon (CH), sauce vin rouge, pommes dauphine, légumes glacés (1.3.7.8) | Blanquette de veau (CH), écrasé de riz pilaf, carottes vichy (1.7) |
| Clafoutis aux pommes (1.3.7.8) | Mousse aux marrons (1.7.8) | Glace caramel (1.3.8) | Poire au vin rouge (8.12) | Chou à la crème (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°39

Du 22 septembre au 26 septembre 2025



| Lundi 22.09.2025 midi | Mardi 23.09.2025 midi | Mercredi 24.09.2025 midi | Jeudi 25.09.2025 midi | Vendredi 26.09.2025 midi |
|--|---|---|---|---|
| Crèmeux de carottes au cumin (8) | Crème de courge (7) | Potage de légumes d'automne (9) | Crème de cerfeuil (9) | Potage au chou-fleur (9) |
| Escalope de poulet panée (CH), sauce tartare*, betteraves rôties, pommes rissolées (1.3.7.8) | Civet de chevreuil aux airelles (UE), spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.8.12) | Blanquette de dinde (FR) à l'estragon, fettucine maison et brocolis à l'huile de noix (1.3.7.8) | Filet de truite poché (CH), sauce au vin blanc, riz au curcuma, fenouil rôti (1.4.7.8.12) | Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, fusilli au beurre, dés de courge rôtie (1.3.7.8) |
| Sorbet prune (8) | Vermicelles aux marrons et meringue (1.3.7) | Strudel de pommes et crème anglaise (1.3.7.8) | Bavarois aux fruits (1.7.8) | Forêt-noire (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°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>Velouté aux navets (-)</p> <p>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine à l'origan (*), risotto safrané, raves sautées au thym (1.3.8.12)</p> <p>Tiramisu (1.3.7.12)</p> | <p>Velouté de panais</p> <p>Pavé de cabillaud à la bordelaise aux épices (US) (*), beurre blanc, écrasé pommes de terre, fondue de poireaux (1.3.7.8.12)</p> <p>Crème brûlée à la vanille (3.7)</p> | <p>Crème de courge (7.9)</p> <p>Civet de cerf (EU), au vin rouge, spätzlis maison, chou rouge braisé (1.3.7.12)</p> <p>Tarte tatin (1.7)</p> | <p>Soupe de pois chiches (7.9)</p> <p>Tajine de bœuf (CH) aux légumes et citron confit, semoule de couscous (1.8.9)</p> <p>Salade d'oranges et infusion à la menthe(-)</p> | <p>Bouillon de volaille alphabet (1.3)</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti (CH), jus au romarin, pommes de terre rissolées, haricots verts (1.7.8)</p> <p>Crumble aux pommes (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 »

