

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)<br><br>Vitello (CH) tonnato (VN) (*),<br>salade de riz aux légumes,<br>salade verte (1,3,4,9,10)<br><br>Chou au spéculoos (1,3,7,8) | Crème de tomates (1,7,9)<br><br>Crevettes sautées (TH),<br>sauce aïoli, riz au safran et<br>petits pois, poivrons (2,3)<br><br>Sorbet à la mangue et fruit<br>de la passion (-) (*) | Bouillon aux vermicelles<br>(1,3,9) (*)<br><br>Tranche panée de poulet<br>(CH), mayonnaise au curry,<br>pommes duchesse (*),<br>salade de chou-fleur<br>(1,3,7,9,10)<br><br>Tarte aux pommes et<br>amandes (1,3,7,8) | Crème de lentilles corail<br>(1,7,9)<br><br>Coquillettes tricolores, sauce<br>à la crème et saucisse au<br>fenouil (CH), artichauts<br>(1,3,7,9)<br><br>Coupe de glaces (1,3,7,8) (*) | Potage aux courgettes<br>(1,7,9)<br><br>Beignets de poisson (NO)<br>(*), frites, sauce tartare,<br>salade verte (1,3,4,10)<br><br>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.                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Crème de céleri (1,7,9)<br><br>Tranches froides de dinde (FR) sauce au thon (*),<br>salade de riz aux légumes,<br>salade verte (3,4,7,9,10)<br><br>Coupe de fraises et glace<br>vanille (*) (3,7) | Crème de navets (1,7,9)<br><br>Filet de truite (AT) sauce<br>grenobloise, pommes<br>vapeur, artichauts (1,4,7)<br><br>Mousse au chocolat (3,7) | Consommé de bœuf et<br>julienne de crêpes (*)<br>(1,3,7,9)<br><br>Haut de cuisse de poulet rôti<br>(CH), sauce cocktail (*),<br>salade de pommes de terre,<br>haricots verts (3,10)<br><br>Strudel aux pommes (1,3,7) | Potage de haricots rouges<br>(1,7,9)<br><br>Spaghettis à la sauce<br>bolognaise (CH), parmesan<br>râpé et salade de crudités<br>(1,7,9,12)<br><br>Tarte aux groseilles<br>meringuée (1,3,7) | Crème de courgettes (1,7,9)<br><br>Ragoût de poisson (AT),<br>sauce beurre blanc à la<br>citronnelle, riz basmati,<br>fenouil braisé (1,4,7,12)<br><br>Crème brûlée (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°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)<br><br>Emincé de volaille (FR) aux champignons, risotto aux céréales, jardinière de légumes (1,7,9,12)<br><br>Mousse à la framboise (3,7) | Bouillon de bœuf aux petits légumes (1,9,12)<br><br>Roastbeef (CH), sauce tartare (*), salade de pommes de terre, salade verte (3,9,10)<br><br>Mangue et sorbet passion (-) (*) | Potage aux haricots noirs (1,7,9)<br><br>Cou de porc (CH) rôti, jus au romarin, tagliatelles, tomate au four (1,7,12)<br><br>Cheesecake aux spéculoos (1,3,7) | Crème d'asperges (1,7,9)<br><br>Boulettes de qorn, sauce au thym, purée de pommes de terre, salsifis (1,3,6,7,9,12)<br><br>Clafoutis aux cerises (1,3,7) | Velouté de poivrons rouges (1,7,9)<br><br>Filet de truite (FR), sauce au citron et ciboulette, riz sauvage, bettes à tondre (1,4,7,12)<br><br>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)<br><br>Roti de veau haché (CH),<br>sauce aux aïelles, polenta,<br>côtes de bettes (1,3,7,12)<br><br>Crème brûlée (3,7) | Potage au chou (1,7,9)<br><br>Lasagnes aux épinards,<br>salade de pois chiches (*)<br>(1,3,7,12)<br><br>Tarte aux abricots (1,3,7) | Potage au persil (1,7,9)<br><br>Sauté de poulet (CH) à la<br>basquaise, riz pilaf, poivrons<br>(1,7,12)<br><br>Entremet au chocolat<br>(1,3,7,8) | Potage aux poireaux (1,7,9)<br><br>Filet de colin (NO), sauce<br>aux câpres, pommes de<br>terre rôties, laitues (1,4,7,12)<br><br>Flan au caramel (3,7) | Minestrone (1,3,7,9,12)<br><br>Joue de bœuf (CH) au vin<br>rouge, fusillis, artichauts<br>(1,7,9,12)<br><br>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 »

