

## Menu de la semaine n°18 du 27 avril au 01 mai 2026

Lundi 27.04.	Mardi 28.04.	Mercredi 29.04.	Jeudi 30.04.	Vendredi 01.05.
Potage au chou vert (1,7,9)	Soupe de courge (1,7,9)	Velouté de navet (1,7,9)	Potage aux lentilles et curry (1,7,9)	Bouillon, garniture paysanne Crème de chou-fleur (1,7,9)
Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, purée gratinée au gruyère, laitues (1,7,12)	Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghettis, brocolis (1,3,7,12)	Filet de lieu noir (NO), sauce au Noilly Prat, riz complet, pakchoï (1,4,7,12)	Émincé de bœuf (CH) aux saveurs asiatiques, nouilles, légumes thaï (*) (1,5,6,7,8,9,11,12)	Lasagnes aux épinards, salade de lentilles (1,3,7,12)
Gâteau aux carottes (1,3,7,8)	Clafoutis à la rhubarbe (1,3,7)	Mousse au citron (3,7)	Sorbet à la mangue et passion (-) (*)	Crème brûlée à la fève tonka (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°19 du 04 au 08 mai 2026

Lundi 04.05.	Mardi 05.05.	Mercredi 06.05.	Jeudi 07.05.	Vendredi 08.05.
Velouté à l'ail des ours (1,7,9)	Potage au persil (1,7,9)	Minestrone et vermicelles (*) (1,3,7,9)	Crème de lentilles corail (1,7,9)	Crème d'asperges vertes (1,7,9)
Suprême de volaille (CH) aux morilles, risotto crémeux, asperges vertes (1,7,12)	Blanquette de poisson (AT) à l'aneth, écrasé de pommes de terre, carottes sautées (1,4,7,9,12)	Haut de cuisse de poulet rôti (CH) aux épices, tomate à la provençale, polenta bramata (1,3,7,9,12)	Casarecce, crème de parmesan et lardons (CH) grillés, salade de crudités (1.3.7.12)	Crevettes pochées (VT), sauce coco et curry vert, riz basmati, pakchoï (1,4,7,9,12)
Duo de mousse au chocolat (3,7)	Glace straciatella (*) (3,7)	Baba au rhum (*) et fruits frais (1,3,7,12)	Crumble aux pêches, crème double (1,3,7)	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°20 du 11 au 15 avril 2026

Lundi 11.05.	Mardi 12.05.	Mercredi 13.05.	Jeudi 14.05.	Vendredi 15.05.
Potage aux navets (1,7,9)	Velouté de pommes de terre et basilic (1,7,9)	Crème de cerfeuil (1,7,9)	Crème de panais (1,7,9)	Velouté de chou-fleur (1,7,9)
Rôti de porc (CH) au miel, polenta, fenouil (1,3,7,9,12)	Tajine de poulet (CH) à la coriandre, boulgour, bâtonnets de légumes (1,9,12)	Filet de plie (NL) à la vapeur, sauce beurre blanc, riz basmati, laitues (1,4,7,9,10)	Emincé de bœuf (CH) au paprika, pommes mousseline, carottes glacées (1,7,9,12)	Lasagnes aux épinards gratinées au gruyère, crudités (1,3,7)
Crème brûlée au spéculoos (1,3,7)	Tiramisu à la fleur d'oranger (1,3,7)	Carac au chocolat (*) (1,3,7,8)	Salade de fruits (-)	Coupe de glaces (*) (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°21 du 18 au 22 mai 2026

Lundi 18.05.	Mardi 19.05.	Mercredi 20.05.	Jeudi 21.05.	Vendredi 22.05.
Crème de carottes (1,7,9)	Bouillon de bœuf Célestine (*) (1,3,7,9)	Crème de haricots blancs (1,7,9)	Crème d'asperges blanches (1,7,9)	Crème de tomates (1,7,9)
Emincé de poulet aux cornes d'abondance, polenta, haricots verts (1,7,12)	Bouilli de bœuf, sauce ravigote, pommes vapeur, bâtonnets de légumes (1,3,9,10)	Jambon à l'os, sauce madère, linguine au beurre, romanesco (1,3,7,12)	Dal de lentilles à la coco et dés de tofu, petits légumes (6,8,9,12)	Filet de carrelet à la vapeur, sauce cressonnette, riz basmati, fenouil (1,4,7,9,12)
Mousse à la framboise (3,7)	Parfait glacé à la mûre (3,7)	Coupe de fraises, meringue et chantilly (3,7)	Entremets passion et chocolat noir (1,3,7,8)	Confit de pommes et crumble à la fleur de sel (1,7,12)

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°22 du 25 au 31 mai 2026

Lundi 25.05.	Mardi 26.05.	Mercredi 27.05.	Jeudi 28.05.	Vendredi 29.05.
Velouté de poivrons (1,7,9)	Potage au chou (1,7,9)	Crème de persil (1,7,9)	Soupe de fenouil (1,7,9)	Minestrone (*) (1,3,7,8,9)
Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, courgettes sautées (1,7,9,12)	Emincé de quorn au curry et coco, riz parfumé, légumes asiatiques (1,6,7,9,11,12)	Suprême de poulet jaune (FR), sauce au cognac, polenta, brocolis (1,7,12)	Filet de colin (NO), sauce au citron, pommes de terre à la ciboulette, pakchoï (1,4,7,12)	Paupiette de bœuf (CH), casarecce au safran, carottes glacées (1,3,7,9,12)
Tarte au flan (1,3,7)	Salade de fruits exotiques (-)	Sorbet à l'orange sanguine (*) (-)	Île flottante (3,7)	Clafoutis aux framboises (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 »

