



# Menu de la semaine n°30

## Du 21 au 25 juillet 2025



Lundi 21.07.25 midi	Mardi 22.07.25 midi	Mercredi 23.07.25 midi	Jeudi 24.07.25 midi	Vendredi 25.07.25 midi
<b>Potage aux légumes</b> 9	<b>Velouté aux pois verts</b> 7.9	<b>Crème de pois chiche</b> 7	<b>Potage à la courgette</b> 7.9	<b>Soupe aux artichauts</b> 7.9
<b>Suprême de poulet jaune (FR), jus au thym, Ebly étuvé, épinards étuvés</b> 1.3.7.8.12	<b>Tendron de veau (CH) braisé, risotto de céréales, ratatouille*</b> 1.7.8.9.12	<b>Émincé de bœuf (CH) mongol, riz pilaf, poivrons sautés</b> 1.4.6.8.11.12	<b>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, pommes mousseline gratinées, carottes vapeur</b> 1.7.8.12	<b>Filet de sébaste (IS), sauce au citron, patate douce rôtie, tomate rôtie</b> 1.4.7.8.12
<b>Feuilleté au rhum</b> 1.3.7.8.	<b>Cake au chocolat</b> 1.3.7.8	<b>Tiramisu à l'abricot</b> 1.3.7.8	<b>Sorbet raisin*</b> 8	<b>Coupe de fraises chantilly</b> 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°31

## Du 28 juillet au 1<sup>er</sup> août 2025



Lundi 28.07.25 midi	Mardi 29.07.25 midi	Mercredi 30.07.25 midi	Jeudi 31.07.25 midi	Vendredi 01.08.25 midi
<b>Velouté de tomates au basilic</b> 1.7.9  <b>Haut de cuisse de poulet (CH) aux olives, gnocchis*, poivrons sautés</b> 1.3.7.12  <b>Duo de melon</b>	<b>Potage de chou-fleur</b> 1.7.9  <b>Langue de veau (CH) sauce aux câpres, riz, laitues braisées</b> 1.7.9  <b>Ile flottante</b> 3.7	<b>Crème de lentilles</b> 1.7.9  <b>Boulettes de bœuf (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre, courgettes sautées</b> 1.3.7.9.12  <b>Chou au pralin</b> 1.3.7.8	<b>Soupe à l'oignon</b> 1.7.9  <b>Rôti de porc (CH), sauce au madère, gratin dauphinois, haricots verts</b> 1.7.9.12  <b>Fraises, meringue*, crème de la Gruyère</b> 3.7	<b>Consommé Célestine</b> 1.3.7  <b>Papet vaudois, saucisse aux choux</b> 1.7.10.12  <b>Crème brûlée</b> 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°32

## Du 4 au 8 août 2025



Lundi 04.08.2025 midi	Mardi 05.08.2025 midi	Mercredi 06.08.2025 midi	Jeudi 07.08.2025 midi	Vendredi 08.08.2025 midi
<p><b>Consommé Célestine (1.3.8)</b></p> <p>Rôti de dinde froid (FR), sauce gribiche, salade de pâtes et ses crudités (1.3.7.10)</p> <p><b>Mousse d'abricots (1.3.7.8)</b></p>	<p><b>Crème de carottes (1.7.8)</b></p> <p>Filet de cabillaud à la bordelaise (USA), pommes de terre persillées, laitues braisées (4.8.10.12)</p> <p><b>Panna cotta, coulis de fruits rouges (7.8)</b></p>	<p><b>Minestrone (8.9)</b></p> <p>Sauté de bœuf au romarin (CH), riz aux oignons, poivrons grillés (1.9.12)</p> <p><b>Tarte aux poires (1.3.7.8)</b></p>	<p><b>Velouté de chou-fleur (7.8)</b></p> <p>Rôti de cou de porc (CH), jus au thym, gnocchis à la romaine, courgettes au four (1.7.8.12)</p> <p><b>Sorbet abricot (8)</b></p>	<p><b>Crème de poireaux (7)</b></p> <p>Emincé de poulet (CH) aux champignons de Paris, tagliatelle à l'huile d'olive, légumes glacés (1.3.7.9.12)</p> <p><b>Far breton aux pruneaux (1.3.7.8)</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°33

## Du 11 au 17 août 2025



Lundi 11.08.2025 midi	Mardi 12.08.2025 midi	Mercredi 13.08.2025 midi	Jeudi 14.08.2025 midi	Vendredi 15.08.2025 midi
<p><b>Crème de carottes (7)</b></p> <p><b>Penne à la carbonara (CH), grana padano, salade verte (1.3.7.8)</b></p> <p><b>Mousse au chocolat (3.7)</b></p>	<p><b>Velouté de brocoli (7)</b></p> <p><b>Roastbeef froid (CH), sauce tartare, salade de pommes de terre, saladine du moment (1.3.7.8.10)</b></p> <p><b>Melon à la menthe (-)</b></p>	<p><b>Crème de champignons (1.7.9)</b></p> <p><b>Haut de cuisse de poulet (CH) rôti, sauce BBQ, riz basmati, chou chinois (1.8.9.11.12)</b></p> <p><b>Sorbet à la mangue (8)</b></p>	<p><b>Consommé aux fines herbes (1.9)</b></p> <p><b>Filet de merlu (FAO47), sauce au vin blanc, pommes de terre grenaille rôties, poireaux étuvés (1.4.7.9.12)</b></p> <p><b>Cubes de pastèque (-)</b></p>	<p><b>Velouté de poivrons (9)</b></p> <p><b>Ragoût de lapin (H) à la moutarde, polenta crémeuse, courgettes sautées (1.7.9.10.12)</b></p> <p><b>Tiramisu traditionnel (1.3.7.8)</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°34

## Du 18 au 22 août 2025



Lundi 18.08.2025 midi	Mardi 19.08.2025 midi	Mercredi 20.08.2025 midi	Jeudi 21.08.2025 midi	Vendredi 22.08.2025 midi
<p><b>Potage aux petits pois (9)</b></p> <p><b>Piccata de dinde (FR), sauce napolitaine, tagliatelle au beurre et épinards à la vapeur (1.3.7)</b></p> <p><b>Chou à la crème (1.3.7.8)</b></p>	<p><b>Bouillon aux vermicelles (1.3.9)</b></p> <p><b>Pavé de saumon (NO), sauce à l'oseille, pommes de terre fondantes et purée de céleri (1.3.8.9)</b></p> <p><b>Cake aux pommes (1.3.7.8)</b></p>	<p><b>Crème de persil (1.7)</b></p> <p><b>Lasagnes gratinées de bœuf (CH)* et salade de crudités (1.3.7.9.12)</b></p> <p><b>Coupe de glace et sorbet* (8)</b></p>	<p><b>Velouté au chou vert (7)</b></p> <p><b>Rôti haché de veau (CH), sauce au poivre vert, gnocchis sautés, ratatouille (1.3.7.12)</b></p> <p><b>Mousse à l'abricot (1.3.7.8)</b></p>	<p><b>Crème de céleri (9)</b></p> <p><b>Tortellinis aux champignons*, sauce aurore et salade mesclun 1.3.7.8)</b></p> <p><b>Crumble aux nectarines (1.3.7.8)</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°35

## Du 25 au 29 août 2025



Lundi 25.08.2025 midi	Mardi 26.08.2025 midi	Mercredi 27.08.2025 midi	Jeudi 28.08.2025 midi	Vendredi 29.08.2025 midi
<p><b>Minestrone (1.3.9)</b></p> <p><b>Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote, pommes de terre frites, salade verte (3.7.12)</b></p> <p><b>Crème renversée au chocolat (3.7.8)</b></p>	<p><b>Crème de carottes (1.7.9)</b></p> <p><b>Saucisse à rôtir (CH), sauce aux oignons, eblyotto, duo de carottes glacées (1.7.8.12)</b></p> <p><b>Parfait glacé au Grand Marnier (1.3.7.12)</b></p>	<p><b>Velouté au céleri (1,7)</b></p> <p><b>Filet de dorade (GR), sauce au citron à la livèche, riz sauvage, bettes à tondre étuvées (1.4.7.12)</b></p> <p><b>Tiramisu à la pêche (1.3.7.12)</b></p>	<p><b>Crème de maïs (1,7)</b></p> <p><b>Steak haché de bœuf (CH), sauce Café de Paris, pommes de terre rissolées, fenouil braisé (1.3.7.8.10)</b></p> <p><b>Mousse aux fruits de la passion (3.7)</b></p>	<p><b>Potage aux légumes de saison (9)</b></p> <p><b>Le rösti vaudois au gruyère AOP et aux lardons (CH), salade de haricots verts sautés (1.3.7.4.9)</b></p> <p><b>Tarte à la crème vaudoise (1.7.3.8)</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 »

