



Menu de la semaine n°5

Du 26 au 30 janvier 2026



Lundi 26.01.2026 Midi	Mardi 27.01.2026 Midi	Mercredi 28.01.2026 Midi	Jeudi 29.01.2026 Midi	Vendredi 30.01.2026 Midi
Soupe de carottes (1,7,9) Rôti de veau haché (CH), jus à la sauge, boulgour, salsifis glacés (1,3,7,12) Clafoutis aux poires (1,3,7)	Velouté de chou-fleur (1,7,9) Émincé végétarien aux cornes d'abondance, gnocchis poêlés (*), cotes de bettes (1,3,6,7) Tartelette à la rhubarbe (*) (1,3,7,8)	Potage de céleri (1,7,9) Ragoût de poulet (CH) au curry, riz parfumé, légumes thaï aux cacahuètes (1,7,8,12) Bavarois coco-mangue (*) (1,3,7)	Potage aux navets (1,7,9) Filets de carrelet (NO), sauce à l'aneth, pommes vapeur, épinards à la crème (4,7,9) Tiramisu (1,3,7,12)	Consommé de bœuf (*), brunoise de légumes (9) Emincé de bœuf (CH) stroganoff, fusilli, poivrons sautés (1,7,9,10,12) Tarte Tatin aux pommes, crème anglaise (1,3,7)

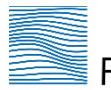
Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »

« Nous recurons 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°6 du 2 au 6 février 2026

Lundi 02.02.	Mardi 03.02.	Mercredi 04.02.	Jeudi 05.02.	Vendredi 06.02.
Crème de romanesco (1,7,9) Langue de veau (CH), sauce aux câpres, riz, épinards (1,7) Crème brûlée au Nutella (1,3,7,8)	Velouté de courge au curry (1,7,9) Filet de colin d'Alaska (USA), sauce au vin blanc, pommes de terre vapeur, brocolis (1,4,7,12) Duo de glaces (*) (1,3,7,8)	Bouillon de bœuf Célestine (*) (1,3,7) Haut de cuisse de poulet (CH), sauce au miel et romarin, gratin dauphinois, betteraves rôties (1,7,12) Tarte aux cerises (1,3,7)	Potage aux pois jaunes (1,7,9) Spaghettis à la tomate, dés de jambon (CH) et oignons, salade verte (1,3,7,) Clafoutis aux abricots (1,3,7)	Soupe de cerfeuil (1,7,9) Filet de truite (CH), sauce au citron, riz sauvage, céleri-branche (1,4,7,9,12) Salade de fruits (-)
Yogourt au miel et pommes râpées (7)	Crème dessert à la banane (*) (1,3,7)	Financier aux amandes et mandarines (1,3,7,8)	Ananas (-)	Quartier de pommes, cake au chocolat (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°7 du 9 au 13 février 2026

Lundi 09.02.	Mardi 10.02.	Mercredi 11.02.	Jeudi 12.02.	Vendredi 13.02.
Velouté au persil (1,7,9) Jambon (CH), sauce porto, pomme mousseline, choux de Bruxelles (1,7,12) Parfait glacé au Baileys (3,7,12)	Potage aux poireaux (1,7,9) Piccata de dinde (FR), sauce tomate aux olives, orgeotto, laitues (1,3,7,12) Tiramisu (1,3,7)	Crème d'épinards (1,7,9) Filet de lieu noir (NO), sauce au safran, riz parfumé, pakchoï (1,4,7,12) Mousse à l'orange (3,7,12)	Soupe de panais (1,7,9) Goulache de joue de bœuf (CH) aux oignons, grenailles vapeur, poivrons (1,7,12) Salade de fruits (-)	Potage au chou-fleur (1,7,9) Gratin de pâtes aux légumes, salade mélée (1,3,7,9) Ille flottante (3,7)
Crème dessert aux fruits (*) (7)	Séré aux framboises (7)	Blanc battu au sirop d'érable et pommes râpées (7)	Cake et bananes (1,3,7)	Riz au lait et fruits (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°8 du 16 au 20 février 2026

Lundi 16.02.	Mardi 17.02.	Mercredi 18.02.	Jeudi 19.02.	Vendredi 20.02.
Crème de navets (1,7,9) Emincé de poulet (CH) au curry, blé, courgettes sautées (1,7,12) Mousse praliné(*) (1,5,7,8)	Consommé Célestine (*) (1,7,9) Bouilli de bœuf (CH), sauce ravigote, pommes vapeur, carottes (3,7,10) Salade de poires à la vanille (-)	Potage aux lentilles (1,7,9) Rôti de porc braisé (CH), sauce au porto, fusilli, haricots jaunes (1,3,9,10,12) Cheesecake, coulis fruits rouges (1,3,7)	Crème de tomates au basilic (1,7,9) Fusilli maison à la bolognaise de bœuf (CH), salade verte (1,3,7,9,12) LSZ : sauce pesto en plus Tiramisu (1,3,7,12)	Crème de panais (1,7,9) Filet de truite poché (CH), sauce crustacés, côtes de bettes, riz sauvage (1,2,4,7,9,12) Tarte tatin aux pommes (1,3)
Graines de chia au lait dés de pommes (7)	Gâteau au citron et mandarines (1,3,7)	Yogourt au miel et raisins (7)	Blanc battu à vanille et bananes (3,7)	Muffins et oranges (1,3,7)

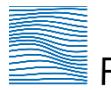
Allergènes : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupins / 14 Mollusques

« 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°9 du 23 février au 27 février 2026

Lundi 23.02.	Mardi 24.02.	Mercredi 25.02.	Jeudi 26.02.	Vendredi 27.02.
Crème de courgettes (1,7,9) Rôti haché de veau (CH), sauce au thym, boulgour, laitues (1,3,7,9,12) Flan à la fleur d'oranger (3,7)	Velouté de chou vert au curry (1,7,9) Nouilles sautées aux légumes et tofu (1,3,5,6,9,11,12) Litchis (*) et kiwis (-)	Potage de céleri (1,7,9) Blanquette de dinde (CH) aux champignons, riz pilaf, romanesco (1,7,9) Entremets au chocolat (1,3,7,8)	Potage de carottes (1,7,9) Filet de carrelet (NO), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur, fenouil (1,4,7,12) Ille flottante au caramel (3,7)	Minestrone (*) (1,3,7,9) Emincé de bœuf (CH) aux lardons, casarecce, jardinière de légumes (1,3,7,12) Tarte aux poires et pistaches (1,3,7,8)
Yogourt aux fruits rouges (7)	Cake au chocolat et dés de poires (1,3,7,8)	Bircher (1,7,8)	Séré aux fruits (7)	Salade d'ananas et financier coco (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 recurons 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 »

