



# Menu de la semaine n°9

## Du 24 février au 2 mars 2025

Lundi 24.02.2025 midi	Mardi 25.02.2025 midi	Mercredi 26.02.2025 midi	Jeudi 27.02.2025 midi	Vendredi 28.02.2025 midi	Samedi 01.03.2025 midi	Dimanche 02.03.2025 midi
<p>Potage aux haricots blancs</p> <p>Ragoût de cuisse de poulet (CH) au miel et sésame, riz pilaf, fenouil rôti</p> <p>Beignet aux pommes, crème anglaise</p>	<p>Bouillon miso</p> <p>Sauté de bœuf (CH) teriyaki*, nouilles soba, légumes d'Asie</p> <p>Entremets à la passion</p>	<p>Crème d'orge</p> <p>Rôti haché de veau* (CH), sauce au romarin, galette de rösti, chou frisé</p> <p>Soufflé glacé au Grand Marnier</p>	<p>Minestrone</p> <p>Blanquette de dinde (CH), pommes de terre rôties, artichauts</p> <p>Crème brûlée à la pistache</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Rôti de porc (CH) au romarin, eblysotto, carottes glacées</p> <p>Tarte aux poires et noisettes</p>	<p>Potage au navet</p> <p>Joue de bœuf (CH), polenta crémeuse au grana padano, haricots verts</p> <p>Panna cotta au chocolat blanc, coulis cassis</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Escalope de saumon (NO), sauce à la betterave, riz parfumé, épinards</p> <p>Meringue et crème double</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla aux pommes de terre et oignons, légumes grillés*</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté aux épinards*, salade de pois chiches*, tomates et féta</p> <p>Séré aux fruits*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Beignet au fromage sur toast, salade d'endives et carottes</p> <p>Salade d'ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Risotto aux petits légumes, sauce pesto*, salade de roquette</p> <p>Cake aux fruits secs</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne carbonara (CH), salade mêlée</p> <p>Yogourt moka</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Lasagnes de bœuf (CH), salade de rampon</p> <p>Beignet aux pommes, sauce à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, assortiments de charcuteries (CH) et fromages, pommes de terre vapeur et salade</p> <p>Salade de fruits</p>

« 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°10

## Du 3 au 9 mars 2025

Lundi 03.03.2025 midi	Mardi 04.03.2025 midi	Mercredi 05.03.2025 midi	Jeudi 06.03.2025 midi	Vendredi 07.03.2025 midi	Samedi 08.03.2025 midi	Dimanche 09.03.2025 midi
Crème de maïs 1.7	Velouté au céleri 7.9	Crème d'artichaut 7	Potage au chou-fleur	Bouillon Célestine 1.3.7	Potage aux pois jaunes	Soupe de carottes au cumin 8
Haut de cuisse de poulet (CH) au vin rouge, gnocchis* au beurre, épinards étuvés 1.7.9.12	Boulettes de bœuf* (CH) à la tomate, linguine maison à l'huile d'olive, poireaux à l'étouffée 1.3.7.9.12	Petit salé aux lentilles du Puy (CH), pommes de terre nature 1.9.12	Filet de lieu noir (NO), sauce au safran, riz sauvage, fenouil braisé 1.8.12	Atriaux de porc vaudois (CH), sauce au poivre vert, röstis, purée de betterave au raifort 1.7.12	Cordon bleu de poulet pané (CH), sauce tartare, frites vaudoises, jardinière d'hiver 1.3.7	Saucisse de porc rôtie (CH), sauce à la bière brune, purée de pois chiches, brocolis à la vapeur 1.7.12
Tarte à la crème 1.3.7	Tiramisu 1.3.7	Vacherin glacé 1.3.7.8	Crème brûlée à la fleur d'oranger 3.7	Mousse au yuzu 1.3.7	Cake aux pommes 1.3.7.8	Cheesecake pistache 1.3.7
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Omelette aux herbes, salade russe 1.3	Gratin de pommes de terre aux poireaux et Mont- d'Or 1.3.7.8.	Crêpe farcie aux poireaux et lard (CH), salade de haricots verts 1.3.7.8	Tortellini*, sauce au grana padano, salade panachée 1.3.7	Croque-monsieur (CH), salade de légumes 1.3.7	Tomme panée, crudités 1.7	Souper vaudois, charcuteries (CH), fromages 1.7
Mousse Ovomaltine* 1.3.7	Mandarine* au sirop	Séré aux fruits 1.8	Salade de fruits	Blanc-manger, coulis de fruits* 1.7	Compote de fruits	Poire pochée à l'anis 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°11

## Du 10 au 16 mars 2025

Lundi 10.03.2025 midi	Mardi 11.03.2025 midi	Mercredi 12.03.2025 midi	Jeudi 13.03.2025 midi	Vendredi 14.03.2025 midi	Samedi 15.03.2025 midi	Dimanche 16.03.2025 midi
<p>Soupe de brocoli</p> <p>Ragout de poulet (CH) à la zurichoise, tagliatelles, haricots verts sautés 1.7.9.12</p> <p>Mousse au chocolat 1.3.7.8.</p>	<p>Velouté au cerfeuil 7.9</p> <p>Sauté de gambas (FAO27) au curry rouge, légumes à l'asiatique, riz basmati, épinards étuvés 1.7.8.9.12.</p> <p>Panna cotta aux fruits 3.8</p>	<p>Crème d'asperges 1</p> <p>Bœuf (CH) braisé grand-mère, pommes mousseline Mont-d'Or, carottes glacées 1.7.12</p> <p>Clafoutis à l'orange 1.3.7.8.</p>	<p>Bouillon alphabète 1.3.9</p> <p>Sauté de poulet (CH) au satay*, riz aux épices, légumes thaïs 1.7.8.12</p> <p>Parfait glacé à la noix de coco* 1.8</p>	<p>Crème de volaille 7</p> <p>Rôti de veau haché (CH), sauce au thym, polenta crémeuse, endives braisées 1.7.9</p> <p>Forêt-noire 1.3.7.8</p>	<p>Velouté à l'oseille 1.7</p> <p>Langue de veau (CH), sauce neuchâteloise, écrasé de pommes de terre, sauté de chou frisé 1.7</p> <p>Île flottante 3.7</p>	<p>Consommé* aux légumes taillés 1.9</p> <p>Filets de perche frits (RU), sauce tartare, frites vaudoises, brocolis vapeur 1.3.7</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>
<p>Potage du jour</p> <p>Risotto à la courge, julienne de bresaola (IT) 7</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Gratin d'endives au jambon (CH), salade verte 3.7</p> <p>Abricots pochés à la vanille</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fagottini à la truffe*, sauce à la crème, salade de carottes 1.3.7.8</p> <p>Yogourt aux myrtilles 7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tortilla de pommes de terre aux oignons, légumes méditerranéens* 3.8</p> <p>Crème moka 1.3.7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Pommes de terre nature, Mont-d'Or, pickles de légumes 7.12</p> <p>Poire pochée au sirop</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Parmigiana di melanzane, salade de fragola sarda 1.8.12</p> <p>Séré au miel 7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade de pommes de terre au gruyère et cervelas 7.12</p> <p>Soufflé glacé à l'orange 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 »





# Menu de la semaine n°12

## Du 17 au 23 mars 2025

Lundi 17.03.2025 midi	Mardi 18.03.2025 midi	Mercredi 19.03.2025 midi	Jeudi 20.03.2025 midi	Vendredi 21.03.2025 midi	Samedi 22.03.2025 midi	Dimanche 23.03.2025 midi
<p>Velouté d'artichaut</p> <p>Haut de cuisse de poulet (CH) à l'italienne, jus aux herbes, gnocchis au beurre, courge rôtie 1.7.8.12</p> <p>Tiramisu au Nutella* 1.3.7.8</p>	<p>Crème de persil 7</p> <p>Navarin d'agneau aux pruneaux, semoule de couscous aux pois chiches, légumes au bouillon 1.7.8.12</p> <p>Tartelette* au citron 1.3.7.8</p>	<p>Soupe à la courge</p> <p>Saucisse de veau (CH) rôtie, sauce aux oignons, pommes boulangère, pak choï étuvé 1.7.12</p> <p>Paris-Brest 1.3.7.8</p>	<p>Bouillon Mizo et dés de tofu 1.8</p> <p>Emincé de porc (CH) à la pékinoise, riz cantonais, chou chinois sauté aux graines de sésame 1.2.4.6.8.9.11</p> <p>Cheesecake japonais 1.3.7</p>	<p>Crème à l'ail des ours 7</p> <p>Filet d'aiglefin (CN), beurre blanc, pommes de terre vapeur, fenouil 1.4.7</p> <p>Tarte aux noisettes 1.3.7.8</p>	<p>Velouté à la tomate* 7</p> <p>Bœuf (CH) braisé à la mexicaine, tagliatelles, poivrons 1.7.9.12</p> <p>Gâteau « 3 leches » 1.3.7.8</p>	<p>Potage aux pois jaunes 7</p> <p>Rôti de veau (CH), sauce aux cornes d'abondance, poêlé de lentilles, carottes glacées 1.7.9</p> <p>Brownie au chocolat 1.3.8</p>
<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>	<b>soir</b>
<p>Potage du jour</p> <p>Chipolatas (CH), sauce au porto, gratin de chou-fleur 1.7.12</p> <p>Poire au caramel 3.7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Fusilli maison, sauce napolitaine et dés de jambon (CH), salade pain de sucre 1.3.7</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade et crudités 1.3.7.8</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rösti montagnard au fromage à raclette, jambon (CH) et œuf parfait, salade verte 3.7</p> <p>Yogourt moka 7.8</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Vienne (CH), moutarde, petits pois à la française, pommes lyonnaise 1.7</p> <p>Prunes pochées au vin rouge et cannelle 12</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Ramequin au fromage*, salade lollo 1.3.7.8</p> <p>Mousse à la framboise* 3.7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf poché à la florentine, pain de seigle 1.3.7.8</p> <p>Ananas au sirop</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°13

## Du 24 au 30 mars 2025

Lundi 24.03.2025 midi	Mardi 25.03.2025 midi	Mercredi 26.03.2025 midi	Jeudi 27.03.2025 midi	Vendredi 28.03.2025 midi	Samedi 29.03.2025 midi	Dimanche 30.03.2025 midi
<b>Soupe à l'oignon</b> 1.7.9	<b>Velouté de panais</b> 1.7	<b>Crème de chou-fleur</b> 7	<b>Velouté d'asperges</b> 7	<b>Potage à l'oseille</b>	<b>Potage aux carottes</b>	<b>Crème à l'ail des ours</b> 1.3.7
<b>Emincé de poulet (FR) aux champignons, riz pilaf, jardinière de légumes</b> 1.7.9	<b>Jambon* (CH) à l'os, sauce madère, gratin dauphinois, haricots secs</b> 1.7	<b>Sauté de bœuf (CH), gnocchis* rôtis, laitues</b> 1.3.7.8	<b>Cou de porc (CH), sauce au miel et romarin, tagliatelles, romanesco</b> 1.3.12	<b>Pavé de saumon (NOR), sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes, chou kale</b> 7	<b>Filet de pintade (FR), sauce aux pommes, polenta, salsifis</b> 7.8	<b>Gigot d'agneau (NZ), sauce au thym, grenailles rôties, ratatouille*</b> 1.7.8
<b>Parfait glacé à la fleur d'oranger</b> 1.3.7	<b>Crème brûlée à la fève de tonka</b> 3.7.8	<b>Flan praliné*</b> 3.7	<b>Tartelette* à la raisinée</b> 1.3.7	<b>Île flottante</b> 3.7	<b>Coupe de glaces*</b> 1.3.7	<b>Mousse au Toblerone*</b> 1.3.8
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>	<b>Potage du jour</b>
<b>Feuilleté* aux asperges, bresaola (CH), salade verte</b> 1.3.7.8	<b>Omelette, sauce cantadou, salade de légumes</b> 3.7	<b>Fagottini à la truffe*, sauce à la crème, salade pommée</b> 1.3.7	<b>Croque-monsieur au jambon de dinde (CH), salade mêlée</b> 1.7.8	<b>Cannelloni à la tomate et mozzarella*, salade de rampon</b> 1.3.7.8	<b>Rouleaux de printemps et samossas, sauce aigre-douce*, salade asiatique</b> 1.7.8	<b>Café complet, charcuteries (CH), fromages, brioche*</b> 1.7.8
<b>Clafoutis aux cerises</b> 1.3.7.8	<b>Compote de poires caramélisées</b>	<b>Salade d'oranges</b>	<b>Blanc battu au sirop d'érable</b> 3.7	<b>Salade de fruits</b>	<b>Pana cotta à la mangue*</b> 1.3.7	<b>Yogourt à la fraise</b> 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 »

