



# 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 »





# Menu de la semaine n°14

## Du 31 mars au 6 avril 2025

Lundi 31.03.2025 midi	Mardi 01.04.2025 midi	Mercredi 02.04.2025 midi	Jeudi 03.04.2025 midi	Vendredi 04.04.2025 midi	Samedi 05.04.2025 midi	Dimanche 06.04.2025 midi
Crème de courge 7	Potage au céleri 9	Velouté de petits pois 7,9	Crème de radis 7	Consommé royal 3.7	Velouté au cerfeuil 9	Soupe aux poireaux 7,9
Rôti de poitrine de veau roulée (CH), jus de cuisson, tagliatelles à l'ail des ours, carottes glacées 1.3.7.12	Émincé de porc (CH) à la crème, riz créole, brocolis vapeur aux amandes 7.8.12	Tajine de légumes safranés (CH), patates douces, pois chiches, radis blancs 3.8.9	Steak de haut de cuisse de poulet (CH), sauce au thym, écrasé de pommes de terre, épinards à l'étouffée 7.9.12	Paëlla aux crevettes et aux petits légumes 2.8.9	Feuilleté* aux asperges, julienne de jambon cru, riz tricolore (CH) 1.3.7.8	Aiguillette de bœuf (CH) au paprika, grenailles au four, chou-fleur à la polonaise 1.8.12
Salade de fruits	Cake au pavot 1.3.7.8	Salade d'oranges à la menthe	Gâteau au yogourt 1.3.7.8	Tiramisu aux spéculoos 1.3.7.8	Glace au caramel* 3.7	Mousse au citron 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
Aspic aux petits légumes et à l'œuf 3.9.12	Beignet au fromage, salade panachée 1.3.7	Fusillis gratinés aux asperges, salade de carottes râpées 1.3.7	Dahl de lentilles au lait de coco et tofu rôti, salade d'endives 9	Chipolata de poulet, moutarde, boulgour aux épices 8.10	Raviolis aux légumes*, sauce à la crème tomatée, salade verte 1.3.7	Salade de pommes de terre et cervelas (CH), salade batavia 3.7.10
Compote de fruits 8	Assortiment de yogourts et crèmes dessert à choix 7.8	Flan pistache 1.3.7.8	Pomme au four 7	Yogourt abricot 7	Pêches pochées	Brownies au chocolat 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 Sulfités / 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°15

## Du 7 au 13 avril 2025

Lundi 07.04.2025 midi	Mardi 08.04.2025 midi	Mercredi 09.04.2025 midi	Jeudi 10.04.2025 midi	Vendredi 11.04.2025 midi	Samedi 12.04.2025 midi	Dimanche 13.04.2025 midi
<p>Potage aux poireaux</p> <p>Ragoût de lapin (HU) à la moutarde, polenta, topinambours glacés 1.7.9.10.12</p> <p>Tarte* aux poires bourdaloue 1.3.7.8</p>	<p>Velouté aux carottes 7</p> <p>Langue de veau (CH) aux câpres, riz basmati, chou kale sauté 1.7.12</p> <p>Salade de kiwis</p>	<p>Crème d'avoine 7.8.9</p> <p>Ragoût de poulet (CH) aux champignons, pommes duchesse, potée de poireaux 1.7</p> <p>Bavarois à la fève tonka, coulis de fraises 3.7.8</p>	<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Pavé de cabillaud (NO) à la provençale*, beurre blanc à l'ail noir, risotto au citron, bettes à tondre 1.3.7.12</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe 1.3.7.8</p>	<p>Velouté aux asperges 7</p> <p>Risotto complet à l'ail des ours et au « Speck outlawz » 7.8.9</p> <p>Vacherin glacé 1.3.7</p>	<p>Soupe à l'oignon 1.7.9</p> <p>Piccata de dinde (FR), sauce tomate, spaghettis, salade de betterave 1.3.7</p> <p>Mousse à la poire 3.7</p>	<p>Potage au panais 9</p> <p>Jambon à l'os (CH) sauce madère, gratin dauphinois, haricots verts 1.3.12</p> <p>Crêpe façon Suzette 1.3.7.12</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Raviolis tomate &amp; mozzarella, crème au sbrinz 1.3.7.8</p> <p>Prunes pochées au vin rouge et cannelle 12</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Poivrons farcis végétariens, sauce aux fines herbes 9</p> <p>Assortiment de yogourts et crèmes dessert à choix 3.7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Quiche au fromage de chèvre et aux olives, salade de concombre à l'aneth 1.3.7.8</p> <p>Tarte aux pommes 1.3.7.8</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade coleslaw 1.3.7.9</p> <p>Crème à la pistache* 1.3.7.8</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomme panée aux noix et cumin, salade de rampon 1.3.8</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Œuf Bénédicte, salade mêlée 3.7</p> <p>Panna cotta aux fruits*</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Tomate farcie au bœuf (CH), jus aux herbes, gnocchis* rôtis 1.3.7.12</p> <p>Flan à la semoule 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°16

## Du 14 au 20 avril 2025

Lundi 14.04.2025 midi	Mardi 15.04.2025 midi	Mercredi 16.04.2025 midi	Jeudi 17.04.2025 midi	Vendredi 18.04.2025 midi	Samedi 19.04.2025 midi	Dimanche 20.04.2025 midi
Crème de volaille* (CH) à l'ancienne 8  Ragoût végétarien à la mexicaine, maïs, haricots rouges, riz créole 1.7.8.9  Salade d'ananas au thé vert	Potage au brocoli 7.9  Sauté de bœuf (CH) printanier, pommes de terre rissolées, carottes glacées et asperges à l'ail des ours 1.7.12  Gâteaux à la confiture 1.3.7.8	Potage cultivateur 9  Porchetta (CH), jus au thym, penne à l'huile d'olive, haricots verts séchés 1.3.7.9  Brownies au chocolat, glace vanille* 1.3.7.8	Crème de céleri 7.9  Haut de cuisse de poulet (CH) pané, sauce tartare*, galette de röstis*, tomate au four 1.3.7  Crème brûlée à la fleur d'oranger 1.3.7	Velouté de tomate 7  Filet de plie (CN), sauce safranée, riz sauvage, épinards étuvés 1.4.7.8  Cheesecake, coulis aux fruits rouges* 1.3.7.8	Soupe à l'oignon 1.9  Risotto aux asperges, salade mêlée 7.12  Baba au rhum 1.3.7.12	Crème de persil 7.9  Navarin d'agneau aux pruneaux (IE), polenta crémeuse, jardinière de légumes 1.9.12  Tarte aux pommes, crème anglaise 1.3.7
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
Potage du jour  Ramequin au fromage, salade composée 1.3.7.9  Cake aux carottes 1.3.7.8	Potage du jour  Œuf poché, épinards, saumon (NO) fumé 3.4  Mousse à l'Ovomaltine 3.7.8	Potage du jour  Chipolata de veau (CH), salade riz à l'ail des ours 1.7.8  Yogourt à la vanille 7	Potage du jour  Vol-au-vent (CH), salade de carottes et betterave 1.3.7.8.9  Banane au citron vert	Potage du jour  Rouleaux de printemps, sauce sweet chili, salade thaï 1.6.8.9.11  Blanc-manger, coulis à la mangue 7.8	Potage du jour  Cervelas (CH), salade de pommes de terre tièdes, salade verte (1.3.7) Blanc battu à la framboise	Potage du jour  Aspic aux œufs aux petits légumes 12  Compote de fraises

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°17

## Du 21 au 27 avril 2025



Lundi 21.04.2025 midi	Mardi 22.04.2025 midi	Mercredi 23.04.2025 midi	Jeudi 24.04.2025 midi	Vendredi 25.04.2025 midi	Samedi 26.04.2025 midi	Dimanche 27.04.2025 midi
Crème de chou-fleur 7	Consommé Célestine 1.3.7	Velouté de cerfeuil 9	Crème de maïs 9	Soupe de pois jaunes 7.9	Crème d'asperges	Potage minestrone 1.3.9
Rôti de veau en basse température, petit jus au thym (CH), pommes mousseline, carottes étuvées 1.8.9.12	Filet de truite blanche (IT), sauce vin blanc, pommes de terre vapeur, petits pois glacés 1.7.8.9.12	Ragoût de lentilles au curry et aux petits légumes, riz complet 1.6.7.8.9.11	Suprême de poulet (CH), sauce au marsala, orgetto crémeux, brocolis aux amandes 1.7.8.12	Jambon à l'os* (CH) au miel et soja, tagliatelles, courgettes 1.6.7.12	Penne sauce gorgonzola, éclats de noix et salade d'endives 1.3.7.8	Ragoût de cuisse de dinde à l'italienne, polenta bramata, tomate au four 1.7.12
Carac au chocolat* 1.3.7.8	Gâteau au kirsch 1.3.7.8.12	Entremets passion 1.3.7.8	Ile flottante 1.3.7.8	Salade de fruits	Duo glace et sorbet* 1.3.7.8	Eclair moka 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
Beignets soufflés au fromage, coulis de tomates*, salade lollo 1.3.7.8	Omelette, sauce cantadou, petits légumes 1.3.7.9.	Gratin de pâtes aux légumes, salade de rampon 1.3.7.8	Terrine campagnarde garnie*, cornichons, salade coleslaw 1.8.9	Feuilleté aux épinards*, salade de carottes 1.3.7.8	Assiette de charcuteries (CH), fromages, pommes grenaille 1.7.8.9	Focaccia à la mortadelle et burrata, salade verte 1.3.7.8
Assortiment de yogourts et crèmes dessert à choix* 3.7	Cake au citron 1.3.7.8	Séré à la banane 7	Salade de fruits	Poires pochées à l'anis 8	Compote de fruits	Yogourt myrtilles

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°18

## Du 28 avril au 4 mai 2025

Lundi 28.04.2025 midi	Mardi 29.04.2025 midi	Mercredi 30.04.2025 midi	Jeudi 01.05.2025 midi	Vendredi 02.05.2025 midi	Samedi 03.05.2025 midi	Dimanche 04.05.2025 midi
<p>Potage aux carottes 1.9</p> <p>Cuisse de poulet rôtie (CH), petit jus de cuisson, risotto, côtes de bettes 1.9.12</p> <p>Entremets fraise 1.3.7.8</p>	<p>Velouté lentilles roses à la coco 9</p> <p>Sauté de porc à la citronnelle (CH), nouilles chinoises, chou chinois sauté 1.3.7.8.11.12</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>Crème de panais 9</p> <p>Émincé végétarien à la zurichoise, röstis, épinards 1.7.9</p> <p>Tarte* aux pommes, crème anglaise 1.3.7.8</p>	<p>Velouté à l'oseille 7.9</p> <p>Blanquette de poissons (FAO27), sauce aurore, pommes de terre nouvelles rissolées, fenouil braisé 1.7.8.9.12</p> <p>Nougat glacé* 3.7.8</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre 9</p> <p>Steak haché de bœuf (CH), sauce à l'échalote, linguine maison, petit pois glacés 1.3.7.12</p> <p>Crème brûlée 3.7</p>	<p>Potage au céleri 7.9</p> <p>Spaghettis à la carbonara (CH), salade mesclun 1.3.7.12</p> <p>Panna cotta au coulis de fraises 7.8</p>	<p>Crème de chou-fleur 7</p> <p>Rôti de bœuf braisé (CH), pommes duchesse, courgettes sautées au thym 1.3.7.12</p> <p>Coupe de glace* 1.3.7.8</p>
soir	soir	soir	soir	soir	soir	soir
<p>Potage du jour</p> <p>Croissant au jambon* (CH), salade verte et betterave 1.3.8.10</p> <p>Flan caramel 3.7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Rösti farcis*, salade et crudités 1.3.7.8.9</p> <p>Assortiment de yogourts et crèmes dessert à choix 7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Penne à la putanesca, salade de carottes 1.3.8</p> <p>Blanc battu au miel 7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Crêpe* aux asperges et à l'épeautre gratinée, salade de haricots verts 1.3.7.8</p> <p>Mandarine</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Souper vaudois, charcuteries (CH/IT), fromages, pommes de terre, salade verte 1.7.8</p> <p>Compote d'abricots</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Feuilleté aux asperges, viande séchée (CH) 1.3.7</p> <p>Yogourt à la fraise 7</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Assiette campagnarde, saucisson, fromages, lard fumé, salade de maïs 1.8</p> <p>Mousse coco 3.7.8</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 »

