

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI



GLUTEN
FREE

Velouté de potimarron

Ragoût de poulet chasseur ^(CH)
Polenta et tombée de poireaux

Banane



LACTOSE
FREE

MARDI

Bouillon de tomate et pesto

Riz sauté aux champignons, tofu et légumes

Compote d'abricot et pommes



LACTOSE
FREE



LACTOSE
FREE

MERCREDI



GLUTEN
FREE

Salade de choux rouge et pommes

Bœuf ^(CH) Bourguignon

Fusilli

Yogourt à la cannelle

JEUDI

Tzatziki de concombres

Cevapcici végétarien, coulis de poivrons ^(CH)

Country cuts, aubergines grillées

Salade de fruits



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

VENDREDI

Salade de tomates

Filet de flétan aux poireaux (FAO27)

Boulgour, Flan à la carotte

Mousse au fromage blanc et fruits rouge



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE



GLUTEN
FREE

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment.
Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans
nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 5 au 9 octobre 2026

LUNDI

Panzanella (salade de pain, oignon, tomate)

Fusilli complète à la bolognaise (CH)

Fromage râpé

Crème vanille



MARDI

Velouté de salsifis et curry

Poitrine de poulet au romarin (CH)

Pommes rissolées, choux fleur

Cake marbrée



MERCREDI

Salade de carotte/choux blanc

Rôti de bœuf braisé (CH)

Riz sauvage, jardinière de légumes

Mousse au coing



JEUDI

Crème de patates douce, éclats de marron

Nuggets de truites (CH) mayonnaise au citron

Quinoa, haricots beurre

Compote de fruits



VENDREDI

Salade mexicaine

Riz sauté aux légumes et aux champignons

Pêche melba



Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment.
Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans
nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI

Velouté de brocolis et pommes de terre

Tortellini ricotta /épinard
Pesto aux noix et crème

Crème stracciatella



MARDI

Salade de haricots blanc et oignons

Blanquette de volaille ^(CH)
Riz complet, bâtonnets de carottes

Pomme



Coll. Biscuit MERCREDI

Bouillon à la duxelles de champignons

Filet de cabillaud aux poireaux (Fao27)
Nouilles fines, brocolis

Salade de raisins

JEUDI

Salade mêlée et crudités

Saucisse à rôtir de porc à la lyonnaise ^(CH)
Lentilles vertes et poireaux

Poires au chocolat



VENDREDI

Salade de chou au fromage blanc

Sauté maraicher et soja
Purée de pdt

Yoghourt vanille



Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment.
Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans
nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).



Menus du 19 au 23 octobre 2026



LUNDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

Ragoût de porc aux champignons (CH)
Ebly et pois, choux blancs compotés

Crème à la châtaigne



MARDI

Crudité rémoulade

Emincé de bœuf à la hongroise (CH)
Riz complet, carottes vichy

Mousse pruneaux/ vanille



MERCREDI

Salade mêlée et crudités

Pennette sauce 4 fromage

Yogourt nature au miel



JEUDI

Soupe de légumes

Sauté poulet au curry (CH)
Riz blanc

Poire



VENDREDI

Salade verte et julienne de légumes

Rigatoni aux saumon fumé
Fromage râpé

Compote abricot



Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment.
Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).



Menus du 26 au 30 octobre 2026



LUNDI

Bouillon de volaille aux vermicelles

Hachis de bœuf/ porc ^(CH)
Polenta crémeuse, petit pois vert

Thiakry ananas



MARDI

Mousse a la courge

Curry de légumes
Tagliatelles

Flan à la vanille



MERCREDI

Salade asiatique

Rösti tomate et fromage à raclette

Crème chocolat



JEUDI

Potage de carottes

Roulé de dinde, jus aux herbes ^(CH)
Lentilles et épinards

Compote pomme-pruneaux



VENDREDI

Salade niçoise

Rôti de porc ^(CH) à la moutarde
Pommes colombine, jardinière de légumes

Yogourt aux framboises



Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment.
Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Menu sous réserve de modification(s).