

Menus du 30 mars au 5 avril 2026

LUNDI



Salade grecque

Risotto aux champignons
Asperges vertes grillées

Yoghourt à la myrtille

MARDI

Soupe de betteraves et pommes



Escalope de porc au romarin ^(CH)
Pommes parisiennes
Choux-fleurs rôtis

Crème au chocolat

MERCREDI

Tomate farcie à la mexicaine



Poisson du jour, sauce curry ^(FAO27)
Quinoa
Duo de carottes

Salade de fruits

JEUDI

Soupe de légumes racines



Poulet à la provençale ^(CH)
Riz sauvage
Ratatouille



Semoule au lait et fleur d'oranger

VENDREDI

Salade de carottes râpées à l'orange



Bœuf stroganoff ^(CH)
Pâtes complètes
Brocolis aux amandes

Fruit du jour



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 6 au 12 avril 2026

LUNDI

Crème d'asperges



Lasagne ratatouille
Salade verte

Douceur à la pistache



MARDI

Salade chinoise



LACTOSE
FREE

Bœuf aux oignons façon thaï (CH)

Riz basmati

Légumes croquants

Fruit du jour

MERCREDI

Salade coleslaw



GLUTEN
FREE

Filet de saumon poché, sauce poireaux (NO)

Pommes natures

Haricots verts

Yoghourt à la fraise

JEUDI

Consommé de légumes et ses croûtons



Rôti de volaille à la moutarde (CH)

Lentilles beluga

Carottes glacées

Cake au citron



VENDREDI

Salade caprese (tomate, mozzarella, basilic)



Emincé de dinde aux bolets (CH)

Spaghetti

Courgettes à l'ail

Compote de poires et vanille



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 13 au 19 avril 2026

LUNDI



Velouté de courgettes

Polpettes de bœuf à l'espagnole (CH)

Riz pilaf

Epinards

Fruit du jour

MARDI

Salade de pommes de terre au yoghourt

Emincé de poulet au citron (CH)

Semoule au curcuma

Aubergines

Donut



MERCREDI



Soupe de carottes au curry

Chili sin carne au soja

Pommes rissolées

Maïs et poivrons

Panna cotta et coulis de fruits rouges



JEUDI

Cubes de tomates et courgettes au basilic

Rôti de porc à l'ail des ours (CH)

Tagliatelle

Gratin de choux-raves

Salade d'ananas et raisins



VENDREDI



Salade de choux rouges et pommes

Riz jambalaya (NO+CH)
(crevettes, chorizo de poulet, poivrons, tomates)

Yoghourt à l'abricot



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 20 au 26 avril 2026

LUNDI

Soupe de petits pois



Cuisse de poulet désossée au thym (CH)

Boulghour

Duo de carottes



Banane au chocolat



MARDI

Dips de légumes et sauce yoghourt



Steak haché de bœuf, beurre aux herbes (CH)

Pommes boulangères

Brocolis

Apple Pie



MERCREDI

Bouillon miso



Filet de cabillaud sauce vierge Asia (FAO27)

Riz cantonnais

Choux de Chine

Salade de pommes et kiwi



JEUDI

Tzatziki (purée de concombres et yoghourt) et toast

Moussaka (IR)

(pommes de terre, aubergines, viande hachée d'agneau)

Salade verte

Yoghourt grec



VENDREDI

Salade de pois chiches



Spaghetti alla norma (NO+CH)
(tomates, aubergines, ricotta)

Nid d'abeilles

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 27 avril au 3 mai 2026

LUNDI



Velouté printanier

Ragoût de boeuf ^(CH)
Purée de pommes de terre
Carottes

Fruit du jour



MARDI

Salade d'endives et avocats

Tajine de poulet aux olives et citron ^(CH)
Couscous aux légumes

Crème à la fraise



MERCREDI

Rouleau de printemps

Riz afghan et légumes au curry

Frappé à la vanille



JEUDI

Bouillon de légumes

Penne au saumon ^(NO)
Salade mêlée

Brioche à la confiture



VENDREDI



Betteraves, agrumes et feta

Rôti de porc à la thurgovienne ^(CH)
Polenta crémeuse
Piperade

Yoghourt nature aux pépites de chocolat

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).