

Menus du 1er au 7 décembre 2025

LUNDI

Velouté de betteraves et pommes

Quasi de porc au romarin

Ebly

Chou kale

Yoghourt framboise



MARDI

Salade mêlée et crudités

Filet de plie à la lucernoise (FAO27)

Riz

Courge rôtie

Compote de pruneaux à la cannelle



MERCREDI

Minestrone

Filet mignon de poulet, sauce aux herbes (CH)

Polenta au paprika fumé

Carottes

Cheesecake



JEUDI

Salade de racines rouges aux graines de courge

Emincé de bœuf à la hongroise (CH)

Pâtes intégrales

Céleri pomme

Milkshake chocolat



VENDREDI

Salade de carottes râpées au cumin

Macaronis crémeux aux petits pois et ricotta

Salade d'oranges à la menthe



« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés »
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 de provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Code couleur **Rouge à chauffer** **Bleu froid**

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 8 au 14 décembre 2025

LUNDI

Salade chinoise

Emincé de porc façon thaï ^(CH)

Nouilles

Wok de légumes

Cookie



MARDI

Bouillon de légumes et nouillettes

Blanquette de volaille ^(CH)

Riz pilaf

Mirepoix de légumes d'automne

Mandarine



MERCREDI

Salade d'haricots rouges et légumes grillés

Raviolis à la ratatouille, sauce crémeuse

Salade de pommes et fruits secs



JEUDI

Bouillon de volaille

Filet de cabillaud à la portugaise ^(FAO27)

Riz complet

Choux verts

Pasteis de nata



VENDREDI

Salade de concombres et pois chiches

Boulette de bœuf à la tomate ^(CH)

Pommes boulangères

Carottes

Yoghourt myrtille



« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés »
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 de provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Code couleur **Rouge à chauffer** **Bleu froid**

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 15 au 21 décembre 2025

LUNDI

Soupe de carottes



Rôti de bœuf sauce diable (CH)

Lentilles

Choux-fleurs



Macédoine de fruits à la vanille



MARDI



Salade d'endives, radis et noix



Polenta gratinée 4 saisons

Yoghourt ananans

MERCREDI

Velouté de courge



Rôti de volaille, jus au romarin (CH)

Pommes duchesses

Choux de Bruxelles

Compote de pommes et épices de Noël



JEUDI

Céleri rémoulade



Fusilli au saumon et épinards (NO)

Petit pain au chocolat

VENDREDI

Rouleau de printemps aux légumes



Tajine de poulet (CH)

Couscous

Poêlée de légumes verts



Gruyère



« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés »
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.

Code couleur **Rouge à chauffer** **Bleu froid**

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 22 au 26 décembre 2025

LUNDI

Soupe aux choux

Grenadin de porc au miel et romarin ^(CH)

Riz complet

Epinards à la crème

Escargot aux noix



MARDI

Betteraves et oranges

Agnolotti au potiron et jambon cru ^(CH)

Yoghourt aux baies des bois



MERCREDI

Velouté parmentier

Cordon bleu de porc ^(CH)

Pâtes

Panais

Salade de pommes, poires et agrumes



JEUDI



VENDREDI

Salade de maïs et oignons rouges

Filet de saumon au safran ^(NO)

Risotto d'orge perlé

Purée de courge

Entremet aux fruits des bois



« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés »
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 de provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter la cuisine au 027 606 18 77.

Code couleur **Rouge à chauffer** **Bleu froid**

Menu sous réserve de modification(s).

Menus du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

LUNDI

Soupe aux légumes

Hachis d'agneau jus aux herbes ^(CH)

Pâtes aux trois couleurs

Salade

Crème chocolat



MARDI

Bouillon de légumes et miso

Orecchiette au pesto et choux-fleurs rôtis

Salade verte

Quarkini



MERCREDI

Salade de brocolis et feta

Poulet au champignons ^(CH)

Quinoa

Epinards

Yoghourt mocca



JEUDI



VENDREDI

Macédoine de légumes au yoghourt

Papet vaudois ^(CH)

Saucisse aux choux

Compote de figues et miel



« Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés »
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.

Code couleur **Rouge à chauffer** **Bleu froid**

Menu sous réserve de modification(s).