

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 mélée 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 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 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



Raviolinis 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 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 15 au 21 décembre 2025

LUNDI
<p>Soupe de carottes ***</p>  
<p>Rôti de bœuf sauce diable (CH) Lentilles Choux-fleurs ***</p>  
<p>Macédoine de fruits à la vanille</p>  
MARDI
 <p>Salade d'endives, radis et noix ***</p> 
<p>Polenta gratinée 4 saisons ***</p>  <p>Yoghourt ananans</p>
MERCREDI
<p>Velouté de courge ***</p>  <p>Rôti de volaille, jus au romarin (CH) Pommes duchesses Choux de Bruxelles ***</p>  
<p>Compote de pommes et épices de Noël</p>
JEUDI
<p>Céleri rémoulade ***</p>   <p>Fusilli au saumon et épinards (NO) ***</p>  <p>Petit pain au chocolat</p>
VENDREDI
<p>Rouleau de printemps aux légumes ***</p>  <p>Tajine de poulet (CH) Couscous Poêlée de légumes verts ***</p>  <p>Gruyère</p> 

« 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 noisettes

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 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 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).