

# Menus du 30 juin au 6 juillet 2025

LUNDI	
	<p><b>Soupe de carottes</b> ***</p> <p>Curry de poisson (FAO 61) Riz créole Courgettes ***</p> <p>Pêches au sirop et coulis de framboises</p>
	
MARDI	
	<p><b>Salade mêlée</b> ***</p> <p>Escalope paillard de dinde (CH) Lentilles vertes Petits pois carottes ***</p> <p>Cake au citron</p>
	
	
	
MERCREDI	
	<p><b>Caviar d'aubergines et mini pita</b> ***</p> <p>Tajine de bœuf à la marocaine (CH) Semoule aux légumes d'été ***</p> <p>Yoghourt à la fleur d'oranger et miel</p>
	
	
	
JEUDI	
	<p><b>Soupe de tomates</b> ***</p> <p>Chipolatas de veau (CH) Risotto milanais Epinards à la crème ***</p> <p>Salade de fraises à la menthe</p>
	
VENDREDI	
	<p><b>Focaccia au thon (TH)</b> ***</p> <p>Spaghetti alle 5 P (tomate, crème, persil, poivre, parmesan) ***</p> <p>Gâteau à la noisette</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 7 au 13 juillet 2025

### LUNDI

#### Potage Parmentier

\*\*\*



Emincé de porc au paprika <sup>(CH)</sup>  
Quinori (mélange de céréales)  
Haricots verts



Yoghourt à l'abricot

### MARDI

#### Carottes râpées

\*\*\*



Cubes de saumon aux poireaux <sup>(NO)</sup>  
Tagliatelles  
Courgettes



Crème de mascarpone fruits rouges



### MERCREDI

#### Champignons panés

\*\*\*

Poulet façon basquaise <sup>(CH)</sup>  
Riz rouge parfumé au thym



Poire Belle-Hélène



### JEUDI

#### Salade mixte

\*\*\*

Tortellini à la ricotta et épinards, sauce napolitaine



Compote de fruits vanillée



### VENDREDI

#### Salade de concombres

\*\*\*



Bœuf à la grecque <sup>(CH)</sup>  
Pommes au four  
Aubergines

Salade de fruits

« 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 14 au 20 juillet 2025

LUNDI
<p><b>Potage aux légumes</b>   ***</p> <p>Steak de poulet grillé au thym et citron <sup>(CH)</sup>  Ebly</p> <p>Légumes grillés à l'huile d'olive ***</p> <p>Yoghourt du jour </p>
MARDI
<p><b>Œuf mimosa</b>   ***</p> <p>Cappelletti aux champignons, sauce à la crème</p> <p>Salade de saison ***</p> <p>Boule de Berlin</p>
MERCREDI
<p><b>Minestrone d'été</b>  ***</p> <p>Beignets de filet de sandre, sauce tartare <sup>(EU)</sup></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tomate au four ***</p> <p>Abricots  </p>
JEUDI
<p><b>Salade de tomates</b>  ***</p> <p>Kebab de poulet <sup>(CH)</sup></p> <p>Crudités ***</p> <p>Baklava</p>
VENDREDI
<p><b>Salade composée</b>  ***</p> <p>Rôti haché de bœuf, sauce champignons <sup>(CH)</sup></p> <p>Mousseline</p> <p>Côtes de bettes glacées ***</p> <p>Ananas au sirop </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 21 au 27 juillet 2025

## LUNDI

Ajo blanco (soupe froide aux amandes et ail)

\*\*\*

Riz sauté au poulet

\*\*\*

Crème à l'abricot



## MARDI

Salade de tomates

\*\*\*

Cabillaud sauce citron (FAO27)

Duo de quinoa

Fenouils braisés

\*\*\*

Compote de pêches au romarin



GLUTEN  
FREE



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

## MERCREDI

Tapenade douce et foccacia

\*\*\*

Cornettes complètes, sauce bolognaise (CH)

Salade

\*\*\*

Flan vanille



GLUTEN  
FREE



LACTOSE  
FREE

## JEUDI

Salade de carottes et oranges au pavot

\*\*\*

Emincé de poulet au curry (CH)

Riz créole et sa garniture de fruits

Haricots verts

\*\*\*

Milkshake chocolat



GLUTEN  
FREE



GLUTEN  
FREE



LACTOSE  
FREE

## VENDREDI

Boulettes de betteraves, sauce séré aux fines herbes

\*\*\*

Gnocchis au pesto de basilic

Tomates cerises confites

\*\*\*

Salade d'abricots



LACTOSE  
FREE



GLUTEN  
FREE

« 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).