

Menus du 29 juin au 5 juillet 2026

LUNDI



Soupe de choux-fleurs grillés au curry

Curry de poisson (FAO61)

Riz créole

Courgettes

Pêche au sirop et coulis de framboises

MARDI

Salade mêlée



Escalope de dinde paillard citron (FR)

Pâtes

Petits pois carottes

Cake au citron



MERCREDI

Caviar d'aubergines et mini pita



Emincé de bœuf à l'orientale (CH)

Semoule aux légumes d'été

Yoghourt à la fleur d'oranger et miel



JEUDI

Soupe de tomates



Chipolatas de veau (CH)

Riz jaune

Epinards à la crème

Salade de fraises à la menthe

VENDREDI

Focaccia au thon

Spaghetti alle cinque P
(tomate, crème poivre, persil, parmigiano)

Gâteau à la noisette



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 6 au 12 juillet 2026

LUNDI



Potage parmentier

Emincé de porc au paprika (CH)
Quinori (mélange de céréales)
Haricots verts

Yoghourt à l'abricot

MARDI

Carottes râpées



Cubes de saumon à l'aneth (NO)
Tagliatelles
Courgettes

Crème de mascarpone et fruits rouges



MERCREDI

Champignons panés

Poulet à la chilindron (CH)
Riz jaune parfumé au thym

Poire Belle-Hélène



JEUDI

Salade de concombres

Ragoût de bœuf chasseur (CH)
Pommes au four
Aubergines

Salade de fruits



VENDREDI

Salade mixte

Tortellini à la ricotta et épinards
Sauce légère au parmesan

Compote de fruits vanillée



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 13 au 19 juillet 2026

LUNDI

Potage aux légumes



Steak de poulet grillé au thym et citron (CH)

Ebly

Légumes grillés à l'huile d'olive



Yoghourt du jour



MARDI

Poireau vinaigrette



Emincé de porc à la moutarde (CH)

Spirales au beurre

Jardinière de légumes

Gâteau au chocolat

MERCREDI

Salade de betteraves



Nuggets de poisson sauce tartare (FA027)

Riz pilaf

Tomate au four

Abricots



JEUDI

Minestrone d'été



Raviolini ratatouille sauce à la crème et fromage

Salade de saison

Boule de berlin

VENDREDI

Salade composée



Rôti haché de bœuf sauce champignons (CH)

Mousseline de pommes de terre

Côtes de bettes glacées

Ananas au sirop



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 20 au 26 juillet 2026

LUNDI

Ajo blanco (soupe froide aux amandes)

Cornettes complètes sauce romesco

Crème catalane



MARDI

Salade de tomates

Cabillaud sauce citron (FAO27)

Pommes nature

Carottes

Compote de pêches



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

MERCREDI

Salade verte

Riz sauté au poulet (CH)

Flan vanille



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



LACTOSE
FREE

JEUDI

Salade de carottes et oranges au pavot

Poêlée de gnocchi au basilic sauce crème

Tomates cerises confites

Milkshake chocolat



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE



GLUTEN
FREE

VENDREDI

Boulettes de betteraves sauce séré aux fines herbes

Emincé de dinde au curry (FR)

Riz créole

Garniture de fruits

Salade d'abricots



GLUTEN
FREE



LACTOSE
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 27 juillet au 2 août 2026

LUNDI

Salade feuille de chêne et radis



Ravioli au fromage sauce au pesto rouge

Tam-tam



MARDI

Trio de crudités



LACTOSE
FREE

GLUTEN
FREE

Poulet au balsamique doux (FA027)

Lentilles

Epinards

Fruit du jour

MERCREDI

Aubergines et courgettes au basilic



LACTOSE
FREE

GLUTEN
FREE

Filet de clausse sauce vierge (NL)

Riz sauvage

Poêlée de légumes

Salade de melon et pastèque

JEUDI

Soupe du chalet

Rôti de porc à l'abricot (CH)

Gratin de pommes de terre

Tomate au four

Petit pain branche Cailler



VENDREDI

Salade caprese

Gratin de macaroni tomates concassées et petits pois

Crème à la pistache



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).