

Menus du 28 juillet au 3 août 2025

LUNDI

Salade feuilles de chêne et radis



Ravioli au fromage
sauce au pesto rouge

Tam-Tam



MARDI

Trio de crudités



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

Poulet au balsamique doux ^(CH)

Lentilles

Epinards

Pomme

MERCREDI

Potage cultivateur



GLUTEN
FREE

Jambon à l'os ^(CH)

Gratin de pommes de terre

Salade

Meringue crème double

JEUDI

Tomates mozzarella



GLUTEN
FREE

Paupiettes de lapin ^(HU)

Mélange de cinq graines

Choux-fleurs

Crème à la pistache

VENDREDI

Aubergines et courgettes grillées



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

Filet de clairesse^(NL), sauce vierge

Riz sauvage

Poêlée de légumes

Salade de melon et pastèque

« 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 4 au 10 août 2025

LUNDI



Courgettes et féta à l'origan

Saucisse à rôtir de veau et son jus au thym (CH)

Pommes sautées

Bâtonnets de légumes

Yoghourt à la fraise

MARDI

Antipasti de légumes grillés

Sauté de poulet à la provençale

Pâtes complètes

Aubergines grillées

Mango Lassi



MERCREDI



Salade de carottes

Emincé de bœuf aux pousses de bambous et cacahuètes (CH)

Riz cantonais

Mousse exotique



JEUDI

Salade de céleri au curry

Spaghetti napolitaine, fromage râpé

Raisin



VENDREDI

Dim sum vapeur aux légumes

Rôti haché de porc, sauce à la moutarde douce (CH)

Duo de lentilles

Carottes

Brownie

« 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 11 au 17 août 2025

LUNDI	
	<p>Soupe froide de betteraves et pommes ***</p> <p>Grillade de poulet (CH) Pommes country Coleslaw ***</p> <p>Milkshake à la banane</p>
	<p></p> <p></p>
MARDI	
	<p>Salade de tomates aux trois couleurs ***</p> <p>Lasagne de truite du Valais (CH) ***</p> <p>Cake au chocolat et coco</p>
	<p></p>
MERCREDI	
	<p>Salade verte ***</p> <p>Ravioli aux légumes Dal (CH) Coulis coco / curry ***</p> <p>Crème dessert au lait vanillé</p>
	<p></p> <p></p>
JEUDI	
	<p>Soupe de légumes d'été ***</p> <p>Boulettes de bœuf « Albondigas » (CH) Galette de maïs Petits pois et carottes ***</p> <p>Salade d'ananas et sauce fruit de la passion</p>
	<p></p> <p></p>
VENDREDI	
	<p>Salade de crudités et haricots rouges ***</p> <p>Rösti-pizza (jambon de dinde et champignons) (CH) ***</p> <p>Chausson aux pommes</p>
	<p></p> <p></p> <p></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 18 au 24 août 2025

LUNDI



Soupe de tomates, concombres et persil

Duo de fallafel sauce citron

Riz aux légumes

Compote de fraises



MARDI

Salade de courgettes et mozzarella

Cervelas rôti sauce charcutière ^(CH)

Cornettes

Céleri branche confit

Bagatelle (biscuit cuillère) au yoghourt

MERCREDI



Salade verte et œuf haché

Pavé de saumon à l'aneth ^(FO)

Risi bisi

Purée de brocolis

Ricotta à la figue



JEUDI

Salade de betteraves au citron vert

Roulade de volaille au jus paprika ^(CH)

Perles de couscous

Fenouil braisé

Madeleine



VENDREDI

Beignets de légumes sauce au séré

Bœuf bourguignon ^(CH)

Haricots blancs tomates

Confit d'aubergines

Pastèque



« 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 25 au 31 août 2025

LUNDI

Vichyssoise (Potage froid aux poireaux et pommes de terre)



Lasagne de bœuf (CH)

Salade verte

Nectarine



MARDI

Salade Waldorf



Ragoût de saumon curry/coco (NO)

Boulghour

Tomate rôtie et olives



Tarte aux pommes

MERCREDI

Salade verte et betteraves



Boulettes d'agneau (CH)

Spaghetti

Julienne de légumes

Salade de pêches et fruits rouges



JEUDI

Soupe de panais



Nuggets végétariens sauce mousseline chantilly (CH)

Risoni

Haricots verts

Yoghourt aux fruits rouges

VENDREDI

Salade de carottes



Poulet tandoori (CH)

Nouillettes

Brocolis

Mousse au chocolat



« 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).

« 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).