

# Menus du 2 au 8 juin 2025

LUNDI		
	<p><b>Gazpacho</b> (soupe froide espagnole) ***</p> <p>Rôti de porc <sup>(CH)</sup> Pommes sautées Jardinière de légumes ***</p> <p>Frappé fraise</p>	 
	MARDI	
	<p><b>Salade de crudités</b> ***</p> <p>Steak haché de poulet <sup>(CH)</sup> Cornettes complètes Carottes ***</p> <p>Gâteau au fromage blanc et citron</p>	  
	MERCREDI	
<p><b>Tomate farcie à la mozzarella</b> ***</p> <p>Filet de cabillaud au safran <sup>(NO)</sup> Ebly gourmand Petit pois ***</p> <p>Pomme</p>	  	
JEUDI		
<p><b>Salade de batavia et maïs</b> ***</p> <p>Gnocchi de polenta gratinés Sauce crème au pesto vert ***</p> <p>Crème à l'abricot</p>	  	
VENDREDI		
<p><b>Salade de pois chiches et concombres</b> ***</p> <p>Emincé de bœuf au paprika <sup>(CH)</sup> Semoule Courgettes grillées ***</p> <p>Compote de pommes et abricots</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 9 au 15 juin 2025

LUNDI	
<p>Salade de poivrons grillés, câpres et olives ***</p> <p>Filet de merlu, sauce tartare (FAO41) Pâtes Haricots verts ***</p> <p>Pêche Melba ***</p>	 
MARDI	
<p>Bouillon de légumes alphabétique ***</p> <p>Boulettes de poulet (CH) Patates douces rôties Fenouil à l'italienne ***</p> <p>Mousse au chocolat et spéculoos ***</p>	 
MERCREDI	
<p>Soupe froide de tomates au basilic ***</p> <p>Rigatoni à la crème de carbonara (CH) Salade verte ***</p> <p>Coquin ***</p>	
JEUDI	
<p>Rouleaux de printemps aux légumes ***</p> <p>Emincé de bœuf aux carottes (CH) Boulghour au pistou ***</p> <p>Yoghourt à la fraise ***</p>	  
VENDREDI	
<p>Salade niçoise ***</p> <p>Fallafels, sauce yoghurt (CH) Riz Courgettes sautées ***</p> <p>Salade de fruits ***</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 16 au 22 juin 2025

### LUNDI



**Bouillon asiatique au tofu**

\*\*\*



Emincé de porc aigre-doux (CH)  
Nouillettes

\*\*\*

Compote de pommes aux fruits rouges



### MARDI



**Salade de concombre au yoghourt**

\*\*\*

Filet de saumon sauce grenobloise (NO)  
Pommes natures  
Ratatouille

\*\*\*

Flan caramel

### MERCREDI

**Salade de laitue romaine, sauce César**

\*\*\*

Steak de cuisse de poulet (CH)  
Penne  
Choux-fleurs

\*\*\*

Yoghourt à la grecque



### JEUDI

**Mousse de betteraves**

\*\*\*



Hot dog végétarien, sauce ketchup  
Salade de riz aux petits pois

\*\*\*

Boule de berlin

### VENDREDI

**Salade de carottes**

\*\*\*



Steak haché de boeuf (CH)  
Crudités, bun, salade de pommes de terre

\*\*\*

Nid d'abeille

« 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 23 au 29 juin 2025

## LUNDI

Purée de pois chiches et pita

\*\*\*



Lasagnes aux légumes  
Salade verte

\*\*\*

Compote de pommes à la cannelle



## MARDI

Salade de maïs

\*\*\*



Steak de porc grillé, mariné au thym et citron (CH)  
Semoule au pesto rouge et carottes

\*\*\*

Séré aux fruits



## MERCREDI

Tartare de tomates

\*\*\*



Tranche panée de truite, sauce cocktail (CH)  
Quinoa aux herbes  
Courgettes jaunes

\*\*\*

Moelleux aux abricots

## JEUDI

Salade d'asperges vertes au parmesan

\*\*\*



Sauté de poulet rôti au romarin (CH)

Riz complet  
Haricots verts

\*\*\*

Fruit du jour

## VENDREDI

Salade d'haricots verts

\*\*\*



Polpettes de boeuf (CH)

Pommes duchesse  
Piperade (poivrons)

\*\*\*

Flan 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).