

Menus du 28 avril au 4 mai 2025

LUNDI



Velouté printanier

Ragoût de bœuf ^(CH)
Purée de pommes de terre
Carottes

Pomme



MARDI

Salade d'endives et avocat

Tajjine de poulet aux olives et citron ^(CH)
Couscous aux légumes

Crème à la fraise



MERCREDI

Rouleaux de printemps

Boulettes de légumes et sa sauce tomates
Riz complet à l'indienne

Frappé vanille



JEUDI

Bouillon de légumes

Farfalle au thon ^(FA071)
Salade mêlée

Brioche au chocolat



VENDREDI

Betteraves, agrumes et féta

Rôti de porc à la thurgovienne ^(CH)
Polenta crémeuse
Piperade

Yoghourt nature au sucre de canne



« 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 5 au 11 mai 2025

LUNDI

Bouillon clair aux pâtes



Filet de limande-sole au basilic ^(NL)

Pommes persillées

Courgettes

Mousse mangue



MARDI

Salade de concombres



Aiguillettes de poulet cajun ^(CH)

Riz mexicain aux légumes

Kiwi

MERCREDI

Soupe froide courgettes basilic



Hachis Parmentier ^(CH)

Salade verte

Compote de pêches et pommes



JEUDI

Salade de crudités



Cannelloni méditerranéenne
Sauce crème légère à la tomate

Quatre quart

VENDREDI

Salade de brocolis et raisins secs



Spaghetti alla puttanesca et lardons ^(CH)
(tomates, ail, câpres, olives, sans piments et anchois)

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 12 au 18 mai 2025

LUNDI



Soupe d'haricots blancs

Tavé kosi (spécialité albanaise) à l'agneau (IR)

Riz blanc

Aubergines

Trileçe (cake aux trois laits)

MARDI

Salade coleslaw au yoghourt

Filet de cabillaud pané (FA067)

Pommes fondantes

Brocolis

Crème dessert vanille

MERCREDI

Purée d'haricots rouges et focaccia

Saucisse à rôtir de volaille (CH)

Quinoa

Choux-fleurs

Compote fraise rhubarbe

JEUDI

Crème des sous-bois

Daube de bœuf provençale (CH)

Pâtes

Courgettes

Frappé banane chocolat

VENDREDI

Salade mêlée

Steak haché végétarien (CH)

Orge au pesto

Tomate au four

Fromage d'alpage valaisan

« 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 19 au 25 mai 2025

LUNDI	
	<p>Salade de lentilles corail ***  </p> <p>Tortellini farcis aux champignons Sauce crème aux herbes ***</p> <p>Gaufre de liège au chocolat</p>
MARDI	
 <p>LACTOSE FREE</p>	<p>Soupe de petits pois *** </p> <p>Braisé de porc à la sauge ^(CH) Cornettes complètes Céleri confit ***</p> <p>Compote d'abricots </p>
MERCREDI	
 <p>GLUTEN FREE</p>	<p>Courgettes au curry *** </p> <p>Dos de lieu noir aux poireaux ^(FAO27) Pommes nature Epinards ***</p> <p>Yoghourt fraise</p>
JEUDI	
 <p>LACTOSE FREE</p>	<p>Bouillon de poule et mini champignons *** </p> <p>Poulet basquaise ^(CH) Perles de couscous Poivrons ***</p> <p>Melon </p>
VENDREDI	
 <p>GLUTEN FREE</p>	<p>Batavia et tomates *** </p> <p>Emincé de dinde à la zurichoise ^(FR) Riz Brocolis ***</p> <p>Ananas au four et sirop verveine </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 26 mai au 1^{er} juin 2025

LUNDI

Soupe de patates douces au curry



Boulettes de bœuf sautées à la citronnelle (CH)

Nouillettes

Légumes verts

Yoghourt chocolat



MARDI

Salade de maïs



Cappelletti à la tomate et basilic

Crème à la framboise



MERCREDI

Salade d'épinards et radis



Brandade de thon (TH)

Tomate provençale

Mousse citron et son crumble spéculoos



JEUDI

Tzatziki de concombres



Cevapcici d'agneau (CH)
(Rouleau de viande hachée)

Riz blanc

Aubergines grillées, coulis de poivrons

Salade de fruits



VENDREDI

Crème d'asperges, copeaux de parmesan



Steak de poulet grillé au poivre vert (CH)

Spätzli aux légumes

Abricots



« 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).