

Menus du 27 avril au 3 mai 2026

LUNDI



Velouté printanier



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

Pomme



MARDI

Salade d'endives et avocat



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

Crème à la fraise



MERCREDI

Rouleau de printemps



Boulettes de légumes
Riz complet à l'indienne
Sauce tomate

Frappé à la vanille



JEUDI

Bouillon de légumes



Farfalle au thon ^(FAO71)
Salade mêlée

Petit pain aux pépites de chocolat



VENDREDI



Betteraves, agrumes et feta

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 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 4 au 10 mai 2026

LUNDI

Bouillon clair aux pâtes



LACTOSE
FREE

Filet de limande-sole au basilic (NL)

Pommes persillées

Courgettes



GLUTEN
FREE

Mousse mangue



GLUTEN
FREE

MARDI

Salade de concombres



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

Aiguillettes de poulet cajun (CH)

Riz mexicain aux légumes

Kiwi

MERCREDI

Soupe froide de courgettes au basilic



GLUTEN
FREE

Hachis Parmentier (CH)

Salade verte

Compote de pêches et pommes



LACTOSE
FREE



LACTOSE
FREE

JEUDI

Salade de crudités



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

Cannelloni méditerranéen

Béchamel à la tomate

Yoghourt aux myrtilles



GLUTEN
FREE

VENDREDI

Salade de brocolis et raisins secs



LACTOSE
FREE

Spaghetti alla puttanesca et lardons (CH)

(Tomate, ail câpres et olives)

Brioche à la confiture



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 11 au 17 mai 2026

LUNDI

Soupe aux légumes

Hachi d'agneau aux champignons (IR)

Pommes mousseline

Carottes

Gâteau coco choco



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

Mousse banane et chocolat



JEUDI

Crème des sous-bois

Daube de bœuf provençale (CH)

Pâtes

Courgettes

Compote fraises rhubarbe



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 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 18 au 24 mai 2026

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	
 LACTOSE FREE	<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	
 GLUTEN FREE	<p>Courgettes au curry *** </p> <p>Dos de lieu noir aux poireaux (FAO27) Pommes nature Epinards ***</p> <p>Yoghourt fraise</p>
JEUDI	
 LACTOSE FREE	<p>Batavia et tomates *** </p> <p>Poulet basquaise (CH) Perles de couscous Poivrons ***</p> <p>Melon </p>
VENDREDI	
 GLUTEN FREE	<p>Bouillon de poule et mini champignons *** </p> <p>Emincé de dinde à la zürichoise (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 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 25 au 31 mai 2026

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 tomates et basilic (CH)

Crème à la framboise



MERCREDI

Salade d'épinards et radis



Brandade de cabillaud (FAO27)

Tomate provençale

Mousse citron et crumble spéculoos



JEUDI

Tzatziki de concombres



Cevapcici d'agneau et coulis de poivrons (CH)

Riz blanc

Aubergines grillées

Salade de fruits



VENDREDI

Crème d'asperges et copeaux de parmesan



Steak de poulet grillé au poivre vert (CH)

Spätzli aux légumes

Fruit du jour



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).