

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 15 au 21 décembre 2025

	Lundi 15.12 Végé	Rôti haché sauce poivre vert Frisesettes Etuvée de choux Lentilles bélouga au poivre vert
	Mardi 16.12 Végé	Escalope de dinde à la crème Boulgour Rosettes de brocolis Escalope de tofu à la crème
	Mercredi 17.12 Végé	Cevapcici rôtis et jus épicé Country cuts Dés de panais Falafels et sauce yogourt
	Jeudi 18.12 Végé	Tendrons de veau braisés Riz pilaf Duo d'haricots Omelette aux champignons
	Vendredi 19.12 Végé	Filet de sandre (Est) aux amandes Pommes nature Purée de potimarrons Idem
	Samedi 20.12 Végé	Schübling grillé Perles de pâtes Céleri napolitaine Schübling végétarien
	Dimanche 21.12 Végé	Lapin à l'italienne Polenta crémeuse Méli-mélo de légumes Ragoût végétal aux olives

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 22 au 28 décembre 2025

Lundi 22.12 Végé	Tranche de porc aux échalotes Orge perlée Rondelles de courgettes Quiche aux oignons
Mardi 23.12 Végé	Paupiettes aux petits légumes Orecchiette Navets caramélisés Dahl de lentilles corail
Mercredi 24.12 Végé	Emincé de bœuf aux marrons *Pommes duchesse Gratin de chou-fleur Tomme panée
Jeudi 25.12 Végé	Longe de veau cuite à basse température Risotto parfumé à la truffe Légumes glacés Risotto aux cèpes et truffe
Vendredi 26.12 Végé	Pavé de saumon (Nor) sauce hollandaise Mousseline de pois-chiche Fenouil étuvé Idem
Samedi 27.12 Végé	Jambon au Madère Cornettes Choux de Bruxelles Poireaux au Madère
Dimanche 28.12 Végé	Choucroute Royale Cannelloni aux épinards

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Lundi 29.12 Végé	Emincé de poulet aux cacahuètes Riz aux légumes sautés Rouleaux de printemps
Mardi 30.12 Végé	Langue de bœuf sauce aux câpres Pomme purée Carottes Vichy Tranche de tofu sauce câpres
Mercredi 31.12 Végé	Filet mignon aux morilles Spätzli maison Légumes du marché Poêlée de spätzlis aux petits légumes
Jeudi 01.01 Végé	Suprême de pintade au vin doux Gratin dauphinois Fagot de haricots Ragoût de pois chiches au vin doux
Vendredi 02.01 Végé	Filet de truite (Ita) meunière Riz créole Macédoine de légumes Idem
Samedi 03.01 Végé	Macaroni du chalet Macaroni aux légumes et fromage
Dimanche 04.01 Végé	Emincé de veau à la zürichoise Rösti beurrés Petits-pois et carottes Emincé végétarien à la zürichoise

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 5 au 11 janvier 2026

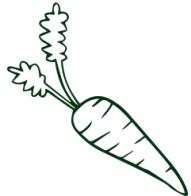
Lundi 05.01 Végé	Cordon bleu au Vacherin Ebly aux herbettes Epinards Cordon bleu de céleri
Mardi 06.01 Végé	Steak de poulet au paprika *Gnocchis poêlés Fondue de poireaux Haricots blancs au paprika
Mercredi 07.01 Végé	Osso bucco aux oignons grelots Farfalle Rutabagas Flan de légumes
Jeudi 08.01 Végé	Carbonnade à la flamande Pommes de terre sautées Chou romanesco Baguette toastée au chèvre et miel
Vendredi 09.01 Végé	Dos de cabillaud (FAO 27) au vin blanc Ecrasé de pommes de terre Julienne de légumes Idem
Samedi 10.01 Végé	Steak haché d'agneau sauce orientale Couscous Courgettes épicées Samossas aux légumes
Dimanche 11.01 Végé	Rôti de bœuf au Pinot noir Fusillis beurrés Gratin de légumes Gratin de pâtes aux légumes

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

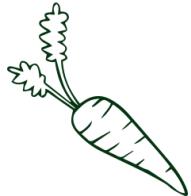
Semaine du 12 au 18 janvier 2022

	Lundi 12.01 Végé	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Risotto Choux pointus Börek aux épinards	
	Mardi 13.01 Végé	Ragoût de veau Marengo Quinoa Carottes jaunes Ragoût de tofu Marengo	
	Mercredi 14.01 Végé	Emincé de bœuf au vin cuit Riz parfumé Céleri au pesto Poêlée de lentilles au vin cuit	
	Jeudi 15.01 Végé	Poitrine de poulet pochée au citron Penne Brocolis aux amandes Galette de quinoa au citron	
	Vendredi 16.01 Végé	Lieu Noir (FAO27) à la bordelaise Dahl de lentilles Choux frisés Idem	
	Samedi 17.01 Végé	Endive au jambon Riz pilaf Endives gratinées au Pecorino	
	Dimanche 18.01 Végé	Rôti de porc sauce forestière *Pommes dauphine Légumes racines Quiche aux champignons	

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
 Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.
 Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 19 au 25 janvier 2022

	Lundi 19.01 Végé	Ragoût de porc à la moutarde Polenta Haricots verts Ragoût de pois chiches à la moutarde	
	Mardi 20.01 Végé	Steak haché à la valaisanne Boulgour tomaté Chou-fleur Butternut à la valaisanne	
	Mercredi 21.01 Végé	Ailes de poulet rôties Coquillettes Dés de navet Nuggets végétariens	
	Jeudi 22.01 Végé	Omelette au jambon & fromage Pommes de terre grenaille Epinards à la crème Omelette au fromage et fines herbes	
	Vendredi 23.01 Végé	Truite saumonée (Ita) au beurre Riz sauvage Choux rouges confits Idem	
	Samedi 24.01 Végé	Papet vaudois et sa boucle de saucisse Gratin de poireaux et pommes de terre	
	Dimanche 25.01 Végé	Gigot d'agneau à la provençale Pommes paillasson Duo de légumes Tofu pané à la provençale	

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
 Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.
 Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 26 janvier au 1er février 2026

Lundi 26.01 Végé	Porjaski au Marsala Cornettes Salsifis à la napolitaine Cornettes al pesto
Mardi 27.01 Végé	Emincé de poulet au curry Riz créole Petits fruits Curry de pois cassés
Mercredi 28.01 Végé	Tomme panée Pommes de terre sautées Laitue braisée Idem
Jeudi 29.01 Végé	Saucisse de veau grillée Lentilles aux lardons Carottes 2 couleurs Saucisse végétarienne
Vendredi 30.01 Végé	Linguine aux crevettes(FAO 27)& petits légumes Idem
Samedi 31.01 Végé	Brochette tzigane Eblyotto Colraves rôtis Brochette de légumes et tofu
Dimanche 01.02 Végé	Blanquette de veau traditionnelle Riz safrané Légumes du marché Blanquette végétarienne

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 2 au 8 février 2026

Lundi 02.02 Végé	Fricandeaux en sauce Country cuts Choux de Bruxelles Paupiettes de courgette gratinées
Mardi 03.02 Végé	Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes de la marmite Œufs pochés
Mercredi 04.02 Végé	Emincé de porc aux olives Orge perlée Dés de courge Lentilles corail aux olives
Jeudi 05.02 Végé	Couscous Royal Couscous végétarien
Vendredi 06.02 Végé	Friture de sandre (Pol) sauce tartare Pommes nature Mousseline de panais Idem
Samedi 07.02 Végé	Lasagne maison "bœuf & légumes" Lasagnes aux légumes
Dimanche 08.02 Végé	Cuisse de canard confite Cassoulet Ratatouille hivernale Cassoulet végétal

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON