

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

## Semaine du 9 au 15 février 2026

<b>Lundi</b> <b>09.02</b> <b>Végé</b>	Emincé de dinde au miel et à la moutarde Riz parfumé Courgettes au sésame <b>Rouleaux de printemps</b>
<b>Mardi</b> <b>10.02</b> <b>Végé</b>	Osso bucco à la gremolata Polenta crémeuse Choux frisés <b>Gâteau au fromage</b>
<b>Mercredi</b> <b>11.02</b> <b>Végé</b>	Rôti haché sauce poivrade Farfalle Rutabaga <b>Lentilles béluga sauce poivrade</b>
<b>Jeudi</b> <b>12.02</b> <b>Végé</b>	Ragout de veau aux olives Orge perlée Petits pois <b>Ragoût de tofu aux olives</b>
<b>Vendredi</b> <b>13.02</b> <b>Végé</b>	Pavé de saumon (Nor) sauce béarnaise Pommes de terre persillées Etuve de fenouil <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>14.02</b> <b>Végé</b>	Schübling grillé Risotto Rosettes de chou romanesco <b>Schübling végétal</b>
<b>Dimanche</b> <b>15.02</b> <b>Végé</b>	Joues de bœuf confites Gratin dauphinois Jardinière de légumes <b>Cannelloni florentine</b>

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 16 au 22 février 2026

<b>Lundi</b> <b>16.02</b> <b>Végé</b>	Tendrons de veau braisés Frisettes Carottes jaunes <b>Flan de légumes</b>
<b>Mardi</b> <b>17.02</b> <b>Végé</b>	Tranche de porc aux échalotes Riz pilaf Céleri au pesto <b>Quiche aux échalotes</b>
<b>Mercredi</b> <b>18.02</b> <b>Végé</b>	Piccata à la milanaise *Gnocchi beurrés Brocolis <b>Piccata de colrave</b>
<b>Jeudi</b> <b>19.02</b> <b>Végé</b>	Jambon au madère Pomme de terre sautées Haricots verts <b>Poireaux au Madère</b>
<b>Vendredi</b> <b>20.02</b> <b>Végé</b>	Feuilleté du pêcheur (FAO 27) Mousseline de pois chiches Julienne de légumes <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>21.02</b> <b>Végé</b>	Macaroni du chalet <b>Macaroni au fromage</b>
<b>Dimanche</b> <b>22.02</b> <b>Végé</b>	Emincé de veau à la zürichoise Rösti Légumes glacés <b>Omelette aux champignons</b>

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 23 février au 1er mars 2026

<b>Lundi</b> <b>23.02</b> <b>Végé</b>	Cordon bleu fribourgeois Dés de patates douces Chou-fleur <b>Cordon bleu de céleri</b>
<b>Mardi</b> <b>24.02</b> <b>Végé</b>	Steak de poulet mariné Penne Navets caramélisés <b>Börek aux épinards</b>
<b>Mercredi</b> <b>25.02</b> <b>Végé</b>	Navarin d'agneau aux figues Couscous Courge aux épices <b>Ragoût de pois chiches aux figues</b>
<b>Jeudi</b> <b>26.02</b> <b>Végé</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy <b>Tranche de tofu aux câpres</b>
<b>Vendredi</b> <b>27.02</b> <b>Végé</b>	Filet de truite (lta) meunière Riz créole Fondue de poireaux <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>28.02</b> <b>Végé</b>	Saucisson en croûte Perles de pâtes Epinards <b>Jalousie aux légumes et mozzarella</b>
<b>Dimanche</b> <b>01.03</b> <b>Végé</b>	Lapin à la moutarde à l'ancienne Polenta Méli-mélo de légumes <b>Sauté végétal à la moutarde</b>

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 mars 2026

<b>Lundi</b> <b>02.03</b> <b>Végé</b>	Boulettes de bœuf à l'américaine Fussili Panais tomatés <b>Fallafel et sauce yoghourt</b>
<b>Mardi</b> <b>03.03</b> <b>Végé</b>	Saucisse à rôtir aux oignons Quinoa Duo de courgettes <b>Beignets d'oignons frits</b>
<b>Mercredi</b> <b>04.03</b> <b>Végé</b>	Poitrine de poulet au citron vert Pommes de terre grenaille rôties Choux pointus <b>Baguette toastée au chèvre et miel</b>
<b>Jeudi</b> <b>05.03</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf au vin cuit Riz basmati Choux de Bruxelles <b>Poêlée de lentilles au vin cuit</b>
<b>Vendredi</b> <b>06.03</b> <b>Végé</b>	Cabillaud (FAO27) poché au vin blanc Ecrasé de pommes de terre Macédoine de légumes <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>07.03</b> <b>Végé</b>	Pad Thaï (nouille de riz) au porc & gingembre <b>Pad Thaï aux légumes</b>
<b>Dimanche</b> <b>08.03</b> <b>Végé</b>	Rôti de veau aux champignons Riz safrané Gratin de légumes <b>Quiche aux champignons</b>

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 9 au 1 mars 2026

<b>Lundi</b> <b>09.03</b> <b>Végé</b>	Emincé de porc charcutière Country Cuts Fenouil braisé <b>Nuggets végétariens</b>
<b>Mardi</b> <b>10.03</b> <b>Végé</b>	Paupiettes aux petits légumes Boulgour Colraves rôtis <b>Paupiettes de courgettes gratinées</b>
<b>Mercredi</b> <b>11.03</b> <b>Végé</b>	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature <b>Lasagne aux légumes</b>
<b>Jeudi</b> <b>12.03</b> <b>Végé</b>	Sauté de bœuf au balsamique Cornettes Rosettes de romanesco <b>Haricots blancs au balsamique</b>
<b>Vendredi</b> <b>13.03</b> <b>Végé</b>	Dos de sandre (Est) aux amandes Riz sauvage Purée de carottes <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>14.03</b> <b>Végé</b>	Tartiflette savoyarde  <b>Tartiflette aux légumes</b>
<b>Dimanche</b> <b>15.03</b> <b>Végé</b>	Ragoût de canard à l'orange Pommes de terre sautées Légumes du marché <b>Galettes de quinoa à l'orange</b>

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 16 au 22 mars 2026

<b>Lundi</b> <b>16.03</b> <b>Végé</b>	Escalope de dinde à la crème Ebly aux herbettes Embeurré de choux <b>Escalope de tofu à la crème</b>
<b>Mardi</b> <b>17.03</b> <b>Végé</b>	Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes au bouillon <b>Œufs pochés</b>
<b>Mercredi</b> <b>18.03</b> <b>Végé</b>	Saucisse de veau grillée Coquillettes Epinards à la crème <b>Saucisse blanche végétale</b>
<b>Jeudi</b> <b>19.03</b> <b>Végé</b>	Cevapcici sauce provençale Riz pilaf Rutabaga <b>Feta panée à la provençale</b>
<b>Vendredi</b> <b>20.03</b> <b>Végé</b>	Lieu noir (FAO 27) à la bordelaise Risotto Céleri napolitaine <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>21.03</b> <b>Végé</b>	Spaghetti à la bolognaise & petits légumes <b>Spaghetti al pesto</b>
<b>Dimanche</b> <b>22.03</b> <b>Végé</b>	Choucroute royale <b>Gnocchis au Gorgonzola et noix</b>

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 23 au 29 mars 2026

<b>Lundi</b> <b>23.03</b> <b>Végé</b>	Pojarski au vin doux Orge perlée Duo de carottes <b>Ragoût de pois chiches au vin doux</b>
<b>Mardi</b> <b>24.03</b> <b>Végé</b>	Emincé de poulet aux cacahuètes Riz aux légumes sautés <b>Nems aux légumes et soja</b>
<b>Mercredi</b> <b>25.03</b> <b>Végé</b>	Rôti de porc aux pruneaux Orecchiette Haricots verts <b>Poêlée de pois cassés aux pruneaux</b>
<b>Jeudi</b> <b>26.03</b> <b>Végé</b>	Omelette au jambon et fromage * Gnocchi Chou-fleur <b>Omelette au fromage</b>
<b>Vendredi</b> <b>27.03</b> <b>Végé</b>	Friture du pêcheur (Pol) sauce tartare Pommes de terre nature Courgettes sautées <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>28.03</b> <b>Végé</b>	Carré de porc fumé Lentilles vertes Choux blancs <b>Tranches de tofu fumé</b>
<b>Dimanche</b> <b>29.03</b> <b>Végé</b>	Boeuf braisé au Merlot *Pommes Duchesse Légumes racines <b>Champignons farcis</b>

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 : Boeuf 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 30 mars au 5 avril 2026

<b>Lundi</b> <b>30.03</b> <b>Végé</b>	Jarrets de porc aux oignons grelots Polenta Dés de navets <b>Poivron farci</b>
<b>Mardi</b> <b>31.03</b> <b>Végé</b>	Ragoût de veau Marengo Pâtes spirale Petits pois <b>Ragoût végétal Marengo</b>
<b>Mercredi</b> <b>01.04</b> <b>Végé</b>	Steak haché au Gruyère & oignons confits Pommes de terre sautées Brocolis <b>Courgette grillée au Gruyère et oignons confits</b>
<b>Jeudi</b> <b>02.04</b> <b>Végé</b>	Carbonnade à la bière Riz beurré Choux rouges <b>Dahl de lentilles corail</b>
<b>Vendredi</b> <b>03.04</b> <b>Végé</b>	Filet de truite (lta) saumonée Ecrasé de pommes de terre aux herbes Julienne de légumes <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>04.04</b> <b>Végé</b>	Ailes de poulet au paprika Boullgour tomaté Choux de Bruxelles <b>Jalousie aux légumes</b>
<b>Dimanche</b> <b>05.04</b> <b>Végé</b>	Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Légumes glacés <b>Œufs pochés aux morilles</b>

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