

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

Semaine du 6 au 12 avril 2026

<p>Lundi 06.04 Végé</p>	<p>Gigot d'agneau confit *Croquettes de rösti Fagots de haricots Quiche aux légumes</p>
<p>Mardi 07.04 Végé</p>	<p>Fricandeaux aux champignons Riz pilaf Choux frisés Omelette aux champignons</p>
<p>Mercredi 08.04 Végé</p>	<p>Tomme vaudoise panée Pommes de terre sautées Romanesco Idem</p>
<p>Jeudi 09.04 Végé</p>	<p>Jambon au Madère Spätzli maison Courgettes bicolores Poireaux au Madère</p>
<p>Vendredi 10.04 Végé</p>	<p>Escalope de saumon(Nor) sauce hollandaise Purée de pois-chiches Fenouil étuvé Idem</p>
<p>Samedi 11.04 Végé</p>	<p>Lasagne de bœuf maison Lasagnes aux légumes</p>
<p>Dimanche 12.04 Végé</p>	<p>Lapin à l'italienne Polenta Jardinière de légumes Emincé végétarien aux olives</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 13 au 19 avril 2026

<p>Lundi 13.04 Végé</p>	<p>Cordon bleu de l'Echine d'Or Farfalle Choux-fleurs persillés Cordon bleu de céleri</p>
<p>Mardi 14.04 Végé</p>	<p>Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis Curry de tofu aux légumes</p>
<p>Mercredi 15.04 Végé</p>	<p>Tendrons de veau braisés Quinoa Carottes jaunes Galettes de quinoa sauce tomate</p>
<p>Jeudi 16.04 Végé</p>	<p>Schübling grillé Risotto Petits pois Schübling végétarien</p>
<p>Vendredi 17.04 Végé</p>	<p>Filet de sandre(Est) meunière Pommes de terre nature Fondue de poireaux Idem</p>
<p>Samedi 18.04 Végé</p>	<p>Rôti haché sauce poivre vert Galettes de maïs Duo de poivrons Lentilles bélouga au poivre vert</p>
<p>Dimanche 19.04 Végé</p>	<p>Bœuf bourguignon à l'ancienne Pommes de terre paillasson Légumes du marché Œufs pochés florentine</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 20 au 26 avril 2026

<p>Lundi 20.04 Végé</p>	<p>Steak de poulet mariné *Gnocchi beurrés Céleri napolitaine *Gnocchi au Gorgonzola et noix</p>
<p>Mardi 21.04 Végé</p>	<p>Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes épicés Haricots de Soisson aux figues</p>
<p>Mercredi 22.04 Végé</p>	<p>Ragoût de porc au vin blanc Purée de pommes de terre Brocolis aux amandes Hachis parmentier végétarien</p>
<p>Judi 23.04 Végé</p>	<p>Brochette tzigane Dahl de lentilles Epinards à l'ail Brochette de légumes et tofu</p>
<p>Vendredi 24.04 Végé</p>	<p>Cabillaud(FAO27) poché à la ciboulette Riz sauvage Julienne de légumes Idem</p>
<p>Samedi 25.04 Végé</p>	<p>Saucisson en croûte Pâtes perles Laitue braisée Jalousie aux légumes et mozzarella</p>
<p>Dimanche 26.04 Végé</p>	<p>Suprême de pintade au vin doux *Pommes de terre dauphines Asperges vertes Omelette aux asperges</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 27 avril au 3 mai 2026

<p>Lundi 27.04 Végé</p>	<p>Saucisse à rôtir sauce aux oignons Pommes de terre grenaille rôties Duo de carottes Quiche aux oignons</p>
<p>Mardi 28.04 Végé</p>	<p>Poitrine de poulet au citron Dés de patates douces Courgettes provençales Galettes de lentilles corail au citron</p>
<p>Mercredi 29.04 Végé</p>	<p>Steak haché à la valaisanne Riz aux légumes sautés Navets caramélisés Aubergine à la valaisanne</p>
<p>Judi 30.04 Végé</p>	<p>Emincé de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés Pois chiches au vin cuit</p>
<p>Vendredi 01.05 Végé</p>	<p>Filet de truite (Ita) au beurre Pommes de terre persillées Mousseline de panais Idem</p>
<p>Samedi 02.05 Végé</p>	<p>Spaghetti à la carbonara Spaghetti al pesto</p>
<p>Dimanche 03.05 Végé</p>	<p>Blanquette de veau Riz safrané Ratatouille Blanquette de tofu</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 4 au 10 mai 2026

<p>Lundi 04.05 Végé</p>	<p>Boulettes de bœuf à l'américaine Penne Choux-fleurs au curry Falafels et sauce tzatziki</p>
<p>Mardi 05.05 Végé</p>	<p>Ossobucco à la gremolata Polenta crémeuse Choux de Bruxelles Börek aux épinards</p>
<p>Mercredi 06.05 Végé</p>	<p>Emincé de poulet au miel et moutarde Riz parfumé Fenouil braisé Rouleaux de printemps</p>
<p>Jeudi 07.05 Végé</p>	<p>Langue de bœuf sauce aux câpres Purée de pommes de terre maison Carottes Vichy Tranches de tofu aux câpres</p>
<p>Vendredi 08.05 Végé</p>	<p>Risotto aux crevettes (FAO 27) & petits légumes Idem</p>
<p>Samedi 09.05 Végé</p>	<p>Omelette façon tortilla Gratin de légumes Omelette aux pommes de terre et poivrons</p>
<p>Dimanche 10.05 Végé</p>	<p>Mignons de porc aux morilles Gratin dauphinois Duo d'asperges Feuilleté aux asperges et morilles</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 11 au 17 mai 2026

<p>Lundi 11.05 Végé</p>	<p>Chipolatas lardées Boulgour tomaté Haricots verts Gâteau au fromage</p>
<p>Mardi 12.05 Végé</p>	<p>Pojarski au Marsala Fusilli Tomate provençale Champignons farcis</p>
<p>Mercredi 13.05 Végé</p>	<p>Tranche de porc aux échalotes Lentilles vertes Colraves rôtis Ragoût végétarien aux échalotes</p>
<p>Jeudi 14.05 Végé</p>	<p>Carbonnade à la flamande Ebly crémeux Etuvee de choux Tian de légumes</p>
<p>Vendredi 15.05 Végé</p>	<p>Friture du pêcheur(Pol) sauce tartare Ecrasé de pommes de terre Côtes de bettes Idem</p>
<p>Samedi 16.05 Végé</p>	<p>Emincé de porc charcutière Riz pilaf Poivrons rouges aux olives Poivrons farcis à la feta et olives</p>
<p>Dimanche 17.05 Végé</p>	<p>Cuisse de canard confite au Porto Cassoulet Légumes glacés Cassoulet végétarien</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 18 au 24 mai 2026

<p>Lundi 18.05 Végé</p>	<p>Escalope de dinde à la crème Coquillettes Rosettes de brocolis Piccata de céleri à la crème</p>
<p>Mardi 19.05 Végé</p>	<p>Ragoût de veau Marengo Orge perlée Duo de courgettes Ragoût de tofu Marengo</p>
<p>Mercredi 20.05 Végé</p>	<p>Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature Cannelloni florentine</p>
<p>Jeudi 21.05 Végé</p>	<p>Steak haché d'agneau sauce orientale Couscous Bâtonnets de légumes Samoussas aux œufs</p>
<p>Vendredi 22.05 Végé</p>	<p>Lieu noir (FAO 27) à la bordelaise Frisettes Petits pois à la française Idem</p>
<p>Samedi 23.05 Végé</p>	<p>Tomates farcies au bœuf et petits légumes Riz créole Tomates farcies aux pois cassés et mascarpone</p>
<p>Dimanche 24.05 Végé</p>	<p>Bœuf braisé au Pinot Noir *Pommes duchesse Méli-mélo de légumes Baguette toastée au chèvre et miel</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 25 au 31 mai 2026

<p>Lundi 25.05 Végé</p>	<p>Paupiettes aux oignons grelots Country Cuts Epinards à la crème Paupiettes de courgettes gratinées</p>
<p>Mardi 26.05 Végé</p>	<p>Saucisse de veau sauce moutarde *Gnocchi sautés Romanesco Saucisse blanche végétale</p>
<p>Mercredi 27.05 Végé</p>	<p>Ailes de poulet au paprika Orecchiette Ratatouille Nuggets végétariens</p>
<p>Judi 28.05 Végé</p>	<p>Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes de la marmite Pot-au-feu de tofu</p>
<p>Vendredi 29.05 Végé</p>	<p>Filet de truite (Ita) aux amandes Riz safrané Macédoine de légumes Idem</p>
<p>Samedi 30.05 Végé</p>	<p>Tagliatelle au lard, tomates cherry & ail Parmesan râpé Tagliatelle à l'ail et tomates cherry</p>
<p>Dimanche 31.05 Végé</p>	<p>Emincé de veau à la zurichoise Rösti maison Légumes du marché Quiche aux champignons</p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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