

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

## Semaine du 1er au 7 juin 2026

<p><b>Lundi</b> <b>01.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Cordon bleu de l'Echine d'Or Pommes de terre sautées Chou-fleur béchamel <b>Cordon bleu de céleri</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>02.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Emincé de porc à la provençale Boulgour Choux de Bruxelles <b>Pois chiches à la provençale</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>03.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Rôti haché sauce poivrade Farfalle Brocolis aux amandes <b>Tranches de tofu sauce poivrade</b></p>
<p><b>Judi</b> <b>04.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Steak de poulet mariné Riz pilaf Céleri napolitaine <b>Börek aux épinards</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>05.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Pavé de saumon(Nor) sauce béarnaise Pommes de terre persillées Fenouil étuvé <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>06.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Merguez grillées Couscous Duo de poivrons <b>Samoussas aux œufs</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>07.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Epaule de porc au miel et moutarde Risotto Légumes du marché <b>Risotto aux bolets et légumes</b></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 8 au 14 juin 2026

<p><b>Lundi</b> <b>08.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Tranche de dinde à la crème Cornettes Haricots verts <b>Gratin de colraves</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>09.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Tomme vaudoise panée Grenaille rôtie Côtes de bette <b>Idem</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>10.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ragoût de bœuf aux olives Polenta Dés de panais <b>Ragoût végétarien aux olives</b></p>
<p><b>Judi</b> <b>11.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Steak haché d'agneau et jus corsé Dahl de lentilles Courgettes jaunes <b>Dahl de lentilles et légumes grillés</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>12.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet de sandre (Est) meunière Riz créole Julienne de légume <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>13.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Saucisson en croûte Perle de pâtes Laitue braisée <b>Jalousie aux légumes et tartare</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>14.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Rôti de veau forestière *Pommes dauphine Ratatouille <b>Omelette aux champignons</b></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 15 au 21 juin 2026

 <b>Lundi</b> <b>15.06</b> <b>Végé</b>	Brochette tzigane Risotto d'orge Tomate provençale <b>Brochette aux légumes et tofu</b>	
<b>Mardi</b> <b>16.06</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf au paprika Penne Choux romanesco <b>Haricots blancs au paprika</b>	
 <b>Mercredi</b> <b>17.06</b> <b>Végé</b>	Saucisse à rôtir aux oignons confits Purée de patates douces Carottes jaunes <b>Quiche aux oignons</b>	
<b>Jeudi</b> <b>18.06</b> <b>Végé</b>	Tendrons de veau braisés Quinoa Epinards à l'ail <b>Galettes de quinoa aux petits légumes</b>	
<b>Vendredi</b> <b>19.06</b> <b>Végé</b>	Cabillaud(FAO 27) poché au citron vert Ecrasé de pommes de terre Macédoine de légumes <b>Idem</b>	
<b>Samedi</b> <b>20.06</b> <b>Végé</b>	Spaghetti à la bolognaise Gruyère râpé <b>Spaghetti al pesto</b>	
<b>Dimanche</b> <b>21.06</b> <b>Végé</b>	Bœuf bourguignon façon Grand-Mère Pommes paillason Méli-mélo de légumes <b>Bourguignon végétarien</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, 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 22 au 28 juin 2026

<p><b>Lundi</b> <b>22.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Steak de porc aux échalotes Frisettes Céleri au pesto <b>Pancake de patates douces, échalotes confites</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>23.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Riz casimir (Poulet au curry et fruits) <b>Curry de pois chiches</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>24.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Pojarski de veau au Marsala Country cuts Rosettes de chou-fleur <b>Œufs pochés florentine</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>25.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Carbonnade à la bière Ebly crémeux Chou frisé <b>Tian de légumes et mozzarella</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>26.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Feuilleté du pêcheur(Nor &amp; FAO 27) Mousseline de pois-chiche Tomate cherry rôties <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>27.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Schübling grillé sauce moutarde Rösti Courgettes provençales <b>Schübling végétarien</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>28.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Lapin à l'italienne Polenta crémeuse Légumes d'été <b>Sauté de tofu à l'italienne</b></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 29 juin au 5 juillet 2026

<p><b>Lundi</b> <b>29.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Emincé de bœuf Stroganoff Bulgour tomaté Petits pois <b>Emincé végétarien Stroganoff</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>30.06</b> <b>Végé</b></p>	<p>Fricandeaux aux petits légumes Coquillettes Brocolis <b>Paupiettes de courgettes gratinées</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>01.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Poitrine de poulet au citron Riz créole Duo d'haricots <b>Baguette toastée au chèvre et miel</b></p>
<p><b>Judi</b> <b>02.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Langue de bœuf sauce aux câpres Purée de pomme de terre maison Carottes Vichy <b>Galettes de pommes de terre aux câpres</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>03.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet de truite (Ita) au beurre Pommes persillées Piperade <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>04.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Cevapcici rôtis sauce à l'orientale Orge perlée Pack choï <b>Nuggets végétariens</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>05.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz safrané Jardinière de légumes <b>Paëlla aux légumes et champignons</b></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 6 au 12 juillet 2026

<p><b>Lundi</b> <b>06.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ailes de poulet grillées Fusilli Colraves à la crème <b>Falafels sauce tzatziki</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>07.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Steak haché à la valaisanne *Gnocchi Tomate au four <b>Gnocchis au Gorgonzola et noix</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>08.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes épicés <b>Pois chiches aux figues</b></p>
<p><b>Judi</b> <b>09.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Chipolatas lardées Pommes de terre sautées Gratin de côtes de bette <b>Gâteau au fromage</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>10.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet de lieu noir(FAO 27) à la bordelaise Risotto Mousseline de céleri <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>11.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Carré de porc fumé Lentilles aux lardons Choux de Bruxelles <b>Tranches de tofu fumé</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>12.07</b> <b>Végé</b></p>	<p>Suprême de pintade au vin doux *Pommes duchesse Légumes du marché <b>Tomates farcies aux pois cassés et mascarpone</b></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 juillet 2026

<p><b>Lundi</b> 13.07 Végé</p>	<p>Ossobucco à la gremolata Polenta gratinée Dés de panais <b>Galettes de lentilles corail à la gremolata</b></p>
<p><b>Mardi</b> 14.07 Végé</p>	<p>Ragoût de veau Marengo Orecchiette Rosettes de romanesco <b>Ragoût Marengo végétarien</b></p>
<p><b>Mercredi</b> 15.07 Végé</p>	<p>Omelette au jambon fromage Grenailles rôties Epinards à la crème <b>Omelette au fromage et fines herbes</b></p>
<p><b>Judi</b> 16.07 Végé</p>	<p>Emincé de poulet aux cacahuètes Riz aux légumes sautés <b>Rouleaux de printemps</b></p>
<p><b>Vendredi</b> 17.07 Végé</p>	<p>Friture de sandre (Pol) sauce tartare Pommes de terre nature Rondelles de courgettes <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> 18.07 Végé</p>	<p>Lasagnes maison au bœuf et petits légumes <b>Lasagnes aux légumes</b></p>
<p><b>Dimanche</b> 19.07 Végé</p>	<p>Emincé de veau à la zurichoise *Croquettes de rösti Ratatouille <b>Champignons farcis</b></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 juillet 2026

<p><b>Lundi</b> 20.07 <b>Végé</b></p>	<p>Plat bernois (Cochonaille et haricots secs)</p> <p><b>Cannelloni florentine</b></p>
<p><b>Mardi</b> 21.07 <b>Végé</b></p>	<p>Piccata à la milanaise Farfalle Petits pois &amp; carottes</p> <p><b>Piccata de céleri</b></p>
<p><b>Mercredi</b> 22.07 <b>Végé</b></p>	<p>Goulash hongroise Galette de maïs Chou-fleur</p> <p><b>Courgette farcie à la feta</b></p>
<p><b>Jeudi</b> 23.07 <b>Végé</b></p>	<p>Jambon au Madère Spätzli maison Embeurré de choux</p> <p><b>Poireaux au Madère</b></p>
<p><b>Vendredi</b> 24.07 <b>Végé</b></p>	<p>Linguine aux crevettes (FAO 27) et légumes d'été</p> <p><b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> 25.07 <b>Végé</b></p>	<p>Saucisse de veau grillée Riz pilaf Tomate à la provençale</p> <p><b>Saucisse blanche végétarienne</b></p>
<p><b>Dimanche</b> 26.07 <b>Végé</b></p>	<p>Cuisse de canard confite au Porto Cassoulet Légumes grillés</p> <p><b>Cassoulet aux légumes</b></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