

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

Semaine du 21 au 27 septembre 2026

Lundi 21.09 Végé	Cordon bleu de l'Echine d'Or Farfalle Brocolis *Nuggets végétarien
Mardi 22.09 Végé	Tranche de dinde à la crème *Gnocchi Haricots verts *Gnocchi aux légumes gratinés
Mercredi 23.09 Végé	Ragoût de porc au vin blanc Pommes sautées Carottes au thym Ragoût de lentilles au vin blanc
Jeudi 24.09 Végé	Merguez grillées Boulgour tomaté Légumes aux épices Samoussas aux œufs
Vendredi 25.09 Végé	Lieu noir (FAO27) à la Bordelaise Riz sauvage Julienne de légumes Idem
Samedi 26.09 Végé	Goulash hongroise Rösti Piperade Goulash de légumes et pommes de terre
Dimanche 27.09 Végé	Civet de cerf chasseur Spätzlis Choux rouges confits Poêlée de spätzlis 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, 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 28 septembre au 4 octobre 2026

Lundi 28.09 Végé	Emincé de porc charcutière Country cuts Tomates au four Gâteau au fromage
Mardi 29.09 Végé	Tendrons de veau braisés Ebly crémeux Epinards à l'ail Omelette au fines herbes
Mercredi 30.09 Végé	Steak haché d'agneau au romarin Dahl de lentilles Courgettes jaunes Dahl de lentilles et légumes grillés
Jeudi 01.10 Végé	Riz Casimir (Emincé au curry et fruits) Curry de pois chiches
Vendredi 02.10 Végé	Filet de truite (lta) meunière Pommes persillées Dés de courges Idem
Samedi 03.10 Végé	Spaghetti à la Carbonara Parmesan Spaghetti "Cacio e Pepe"
Dimanche 04.10 Végé	Rôti de bœuf au Pinot noir *Pommes dauphines Légumes du marché *Emincé végétarien au Pinot noir

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 5 au 11 octobre 2026

Lundi 05.10 Végé	Fricandeaux aux petits oignons Polenta crémeuse Choux de Bruxelles Paupiettes de courgette gratinées
Mardi 06.10 Végé	Steak de poulet au paprika Frisettes Navets caramélisés Tomates farcies au pois cassés et mascarpone
Mercredi 07.10 Végé	Tranche de porc à la moutarde et miel Grenailles rôties Choux frisés Tranche de tofu à la moutarde et miel
Jeudi 08.10 Végé	Rôti haché sauce poivre vert Riz Pilaf Duo de carottes Pancakes de patates douces, échalote confite
Vendredi 09.10 Végé	Pavé de saumon (Nor) sauce béarnaise Mousseline de pois chiches Fenouil étuvé Idem
Samedi 10.10 Végé	Cevapcici sauce orientale Perles de pâtes Romanesco Baguette façon Margarita au Vacherin
Dimanche 11.10 Végé	Blanquette de veau à l'ancienne Riz safrané Choux Romanesco Blanquette de légumes aux œufs durs

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 12 au 18 octobre 2026

Lundi 12.10 Végé	Schübling grillé Penne Pak choï braisé *Schübling végétal
Mardi 13.10 Végé	Osso bucco à la gremolata Risotto Rutabaga Risotto rutabaga et Gorgonzola
Mercredi 14.10 Végé	Tomme vaudoise panée Pommes sautées Céleri napolitaine Idem
Jeudi 15.10 Végé	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy Galette de pommes de terre aux câpres
Vendredi 16.10 Végé	Filet de Sandre (Est) aux amandes Riz créole Macédoine de légumes Idem
Samedi 17.10 Végé	Saucisson en croûte Orecchiette Gratin de choux-fleurs Jalousie aux légumes et Gruyère
Dimanche 18.10 Végé	Poitrine de pintade au vin doux *Pommes Duchesse Légumes glacés Champignons farcis

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 19 au 25 octobre 2026

Lundi 19.10 Végé	Brochette Tzigane Lentilles vertes à la crème Courgettes provençales Brochette de légumes et tofu
Mardi 20.10 Végé	Ragout de veau Marengo Röstis maison Duo d'haricots *Ragoût végétarien Marengo
Mercredi 21.10 Végé	Poitrine de poulet au citron Cornettes Brocolis en rosettes Galettes de quinoa au citron
Jeudi 22.10 Végé	Jambon au Madère Spätzlis Laitue braisée Poireaux au Madère
Vendredi 23.10 Végé	Cabillaud (FAO27) poché à l'aneth Ecrasé de pommes de terre Etuvée de poireaux Idem
Samedi 24.10 Végé	Omelette au jambon et fromage Fusilli Colraves rôtis Omelette au fromage et fine herbes
Dimanche 25.10 Végé	Civet de chevreuil façon "Grand-Mère" Marrons glacés Choux de Bruxelles aux lardons Cannelloni florentine

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 26 octobre au 1er novembre 2026

Lundi 26.10 Végé	Emincé de bœuf aux olives Orge perlée Panais au pesto *Emincé végétal aux olives
Mardi 27.10 Végé	Saucisse de veau sauce moutarde Polenta gratinée Choux rouges *Saucisse blanche végétarienne
Mercredi 28.10 Végé	Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes épicés Ragoût de pois chiches aux figues
Jeudi 29.10 Végé	Steak haché au Vacherin et oignons confits Coquillettes Petits pois à la française Courgette au Vacherin et oignon confits
Vendredi 30.10 Végé	Truite saumonée (Ita) rôtie au beurre Riz Pilaf Purée de potimarron Idem
Samedi 31.10 Végé	Macaronis du chalet Macaronis du Chalet sans viande
Dimanche 01.11 Végé	Choucroute Royale Hachis parmentier de 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, 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 2 au 8 novembre 2026

Lundi 02.11 Végé	Pojarski au Marsala *Gnocchi beurrés Epinards à la crème Haricots blancs au Marsala
Mardi 03.11 Végé	Poulet basquaise Quinoa Choux frisés Tranche de tofu basquaise
Mercredi 04.11 Végé	Emincé de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés Rouleaux de printemps
Jeudi 05.11 Végé	Tranches de porc aux échalotes Eblysotto Carottes jaunes Eblysotto aux colraves et Parmesan
Vendredi 06.11 Végé	Linguines au saumon (Nor) et petits légumes Idem
Samedi 07.11 Végé	Boulettes de bœuf à l'américaine *Croquettes de rösti Fenouil braisé Falafels et sauce yoghourt
Dimanche 08.11 Végé	Gigot d'agneau confit Gratin dauphinois Blanquette de légumes Quiche aux poireaux

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 9 au 15 novembre 2026

Lundi 09.11 Végé	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Boulgour Haricots verts Baguette toastée au chèvre et miel
Mardi 10.11 Végé	Carré de porc fumé Pâtes Spirale Gratin de courges Tranches de tofu fumé
Mercredi 11.11 Végé	Giglette de poulet Dés de patates douces Choux-fleurs Börek aux épinards
Jeudi 12.11 Végé	Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes de la marmite Chili sin carne
Vendredi 13.11 Végé	Friture de Sandre (Pol) sauce tartare Purée de pois chiches Julienne de légumes Idem
Samedi 14.11 Végé	Lasagnes maison Lasagnes aux légumes
Dimanche 15.11 Végé	Rôti de veau aux champignons Pommes paillason Petits pois & carottes Omelette 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, 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