

MENUS DE LA SEMAINE



MIDI

SOIR

Lundi
2 Février 2026

Crème de légumes°
Escalope de poulet milanaise*
Tagliatelle
Brocolis au beurre d'ail
Coupe glacée
(Suisse)

Porage Crécy°
Oeufs au plat, lard grillé*
Salade mélée
Cake à l'orange
(Suisse)

Mardi
3 Février
2026

Velouté de courge
Lieu noir à la dieppoise**
Riz Madras
Embeurrée de chou vert
Crème Mont-Blanc
(Islande)

Potage paysan°
Risotto de poulet aux champignons*
Ravier de salade
Clémentine
(Suisse)

Mercredi
4 Février
2026

Potage cultivateur
Tête de veau sauce grébiche*
Pommes vapeurs GRTA
Crumble aux pommes et fruits GRTA
rouges
(Suisse)

Crème de céleri°
Croque-monsieur*
Salade verte
Marmelade de fruits
(Suisse)

Jeudi
5 Février
2026

Assiette de rampon et viande séchée
Raclette*
Salade d'agrumes au Cointreau
(Suisse)

Potage primeur
Penne au saumon fumé et crème**
frâche, Saladine
Panna cotta aux fruits rouges GRTA
(Norvège)

Vendredi
6 Février 2026

Potage Dubarry°
Pavé de saumon laqué au gingembre**
Nouilles chinoises aux légumes
Tarte aux pommes GRTA
(Fond de tarte#)
(Norvège)

Bouillon aux vermicelles
Café complet*
Birchermuesli aux fruits
(Suisse)

Samedi
7 Février
2026

Potage Ambassadeur
Palette de bœuf braisé*
Polenta
Endives rôties au beurre
Ile flottante
(Suisse)

Velouté de courgettes°
Croissants au jambon*
Salade verte
Compote de pommes abricots
(Suisse)

Dimanche
8 Février
2026

Salade campagnarde*
Magret de canard aux épices *
Purée de pommes de
terre, carotte GRTA
Bouquet de légumes
Assortiment de desserts
(France)

Velouté de carottes au cumin°
Tarte au poulet et légumes grillés*
Salade verte et carotte
Blanc battu au miel
(Suisse)

* Produit GRTA

° Plateau de fromages le mardi midi *Provenance de la viande - **Provenance des produits de la pêche - ***contient du porc

Tous nos pains et nos produits de boulangerie sont élaborés en suisse

(#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Enrichi en leucine (#) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

« Pour des raisons d'hygiène, nous recourons à des fonds, bouillons et sauce à salade française industriels, ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison »

MIDI

SOIR

Lundi

9 Février 2026

Velouté vichyssoise °
Bœuf aux poivrons et oignons*
Polenta
Courge butternut rôtie au four
Tartelette au citron #
(Suisse)

Velouté de courgettes °
Omelette au fromage
Salade mixte
Marmelade pommes fraises

Mardi

10 Février
2026

Velouté de tomates °
Filet de truite au beurre blanc **
Mousseline de patates douces
Épinards aux échalotes
Baba au rhum
(France)

Crème vichyssoise °
Tarte aux poireaux et lardons *
(Fond de tarte #)
Salade verte
Riz au lait à la cannelle GRTA
(Suisse)

Mercredi

11 Février
2026

Potage Primeur °
Saltimbocca de porc *
Tagliatelle
Poêlée de courgettes aux épices
Mousse au chocolat
(Suisse)

Velouté Dubarry °
Quenelles de brochet sauce
Nantua**
Riz pilaf/Salade verte
Corbeille de fruits
(France)

Jeudi

12 Février
2026

Potage à la courge °
Tajine d'agneau aux pruneaux *
Sémoule parfumée
Mijotée de légumes
Salade d'oranges aux épices
(Irlande)

Velouté pré-vert °
Lasagnes au saumon et épinards
Salade verte
Panna cotta au coulis de fruits GRTA
(Suisse)

Vendredi

13 Février 2026

Potage parmentier °
Filet d'églefin sauce vierge **
Pommes vapeurs GRTA
Côtes de blettes braisées
Far breton
(Atlantique Nord-Est)

Bouillon aux vermicelles
Café complet*
Bircher müesli aux fruits
(Suisse)

Samedi

14 Février
2026

Potage bâlois °
Rôti d'épaule de veau juteux*
Mousseline carottes au cumin
Endives braisées
Coeur framboises chocolat #
(Suisse)

Crème de légumes variés °
Quiche Lorraine *
Saladine
Banana bread
(Suisse)

Dimanche

15 Février
2026

Rillettes de saumon **
Cuisse de poulet rôtie*
Pommes de terre à la lyonnaise
Jardinière de légumes
Millefeuille #
(Norvège/Suisse)

Potage Minestrone °
Pâtes au pesto et tomates rôties
Carottes râpées
Assortiment de yogourts aux fruits
(Suisse)