



Les Menus

Semaine du 15 au 21 juin 2026

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Cookie LUNDI 15	Soupe de choux fleur au curry *** Emincé de bœuf stroganoff Penne et carotte vichy Ou Penne au pesto **** Panna cotta Caramel	Crème de céleri *** Omelette farcie aux poivrons Salade mêlée *** Crumble à la rhubarbe
Melon MARDI 16	Crème de fèves *** Filet de truite rose meunière Riz basmati, julienne de légumes Ou Salade niçoise (Tomate, œuf, pomme de terre, thon) *** Glace crème de Gruyère et meringue	Velouté aux poivrons *** Pizza au 3 fromages Salade de roquette *** Crème au café
Madeleine MERCREDI 17	Soupe de légumes taillés *** Saltimbocca de dinde jus à la sauge Boullgour et aubergine grillée Ou Lasagne au fromage de chèvre et courgette *** Mousse Praliné	Soupe aux herbes *** Risotto aux légumes Copeaux de parmesan *** Fromage blanc au miel
Abricot JEUDI 18	Velouté d'asperges *** Aiguillette de bœuf Sauce au poivre vert Ecrasée de pomme de terre, tomate grillée Ou Tomme vaudoise panée Salade croquante *** Tarte mangue citron vert	Soupe de vermicelles *** Salade paysanne Œuf, tomate, crouton, lardons *** Gâteau aux pommes
Rocher coco VENDREDI 19	Soupe à l'oignons *** Filet de perche crème et échalote Frites et courgettes grillées Ou Côtelettes d'agneau au thym *** Moelleux au chocolat cœur coulant	Velouté à la tomate *** Roesti bernois Salade iceberg *** Cake au citron
Compote SAMEDI 20	Soupe de courgettes *** Roti de porc caramélisé Sauce au miel Riz parfumé et tagliatelle de légumes *** Mousse à la fraise	Crème de fenouil *** Gratin de pâtes à la sicilienne *** Ananas poché au romarin
Yaourt DIMANCHE 21	Verrine Antipasti et mascarpone *** Suprême de volaille aux champignons Gratin de pomme de terre, Haricots beurre *** Coupe de fraise, glace vanille et meringue	Soupe du potager *** Ramequin au fromage Salade verte *** Compote d'abricot

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes demande concernant la présence d'allergènes dans nos préparations.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label Fait Maison.

Nous utilisons des bases déshydratées pour nos bouillons et sauces qui ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Les viennoiseries et pains proviennent du canton de Genève (Bisa et Aigues-Vertes)