

Menus semaine No 10-2026/01

Informations

Lundi 2 mars 2026

Salade
Poulet pané et sauce tartare
Pâtes
Carottes
Orange

Mardi 3 mars 2026

Salade
Poisson du jour, sauce vierge (herbes)
Riz
Chou rouge
Poire

Mercredi 4 mars 2026

Salade
Emincé de porc, sauce moutarde
Galettes de rösti
Céleri
Kiwi

Jeudi 5 mars 2026

Spaghetti bolognaise (bœuf)
Grana padano
Salade verte et betterave
Cake aux pépites de chocolat

Vendredi 6 mars 2026

Salade
Dahl de lentilles vertes au lait de
coco et légumes
Couscous
Yogourt aux fruits

Inspiration : indienne

Provenances: Bœuf **CH**, Veau **CH**, Porc **CH**, Agneau **CH**, Poulet **CH**, Dinde **FR**, Canard **FR**, Lapin frais **Hongrie** (élevé selon les normes suisse), Poisson **Zone de pêche FA027**, Préparation de poisson **DE**, Fruits de mer **Vietnam**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies, intolérances et provenances.

Menus structures

Menus semaine No 11-2026/02

Informations

Lundi 9 mars 2026

Salade
Steak haché de bœuf, sauce brune
Polenta
Céleri-rave
Banane

Mardi 10 mars 2026

Salade
Brochette de cipolatta porc et blanche
Sauce aux oignons - Boulgour
Carottes
Ananas au sirop

Mercredi 11 mars 2026

Salade
Sticks de poisson, sauce tartare
Pomme vapeur
Epinards hachés
Poire

Jeudi 12 mars 2026

Gratin de coquillettes, béchamel
et champignons, grana padano
Salade verte, haricots blancs et maïs
Flan caramel

Vendredi 13 mars 2026

Rouleau de printemps au poulet
Riz aux petits légumes et épices *
Salade Coleslaw
Yogourt aux fruits

Inspiration : Vietnam
Allergènes : *celeri, *curcuma

Provenances: Bœuf **CH**, Veau **CH**, Porc **CH**, Agneau **CH**, Poulet **CH**, Dinde **FR**, Canard **FR**, Lapin frais **Hongrie** (élevé selon les normes suisse), Poisson **Zone de pêche FAO27**, Préparation de poisson **DE**, Fruits de mer **Vietnam**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies, intolérances et provenances.

Menus spéciaux 1

Menus semaine No 10-2026/01

Lundi 2 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Tofu pané et sauce tartare
Pâtes
Carottes
Orange

Menus S/lactose

Salade
Poulet pané et sauce tartare
Pâtes
Carottes
Orange

Menus S/gluten

Salade
Poulet grillé et sauce tartare
Pâtes SG
Carottes
Orange

Menus S/porc

Salade
Poulet pané et sauce tartare
Pâtes
Carottes
Orange

Mardi 3 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Omelette aux herbes
Riz
Chou rouge
Poire

Menus S/lactose

Salade
Poisson du jour, sauce vierge (herbes)
Riz
Chou rouge
Poire

Menus S/gluten

Salade
Poisson du jour, sauce vierge (herbes)
Riz
Chou rouge
Poire

Menus S/porc

Salade
Poisson du jour, sauce vierge (herbes)
Riz
Chou rouge
Poire

Mercredi 4 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Emincé de quorn, sauce moutarde
Galettes de rösti
Céleri
Kiwi

Menus S/lactose

Salade
Emincé de porc, sauce moutarde
Galettes de rösti
Céleri
Kiwi

Menus S/gluten

Salade
Emincé de porc, sauce moutarde
Galettes de rösti
Céleri
Kiwi

Menus S/porc

Salade
Emincé de quorn, sauce moutarde
Galettes de rösti
Céleri
Kiwi

Jeudi 5 mars 2026

Menus végétariens

Spaghetti bolognaise (tofu haché)
Grana padano
Salade verte et betterave
Cake aux pépites de chocolat

Menus S/lactose

Spaghetti bolognaise (bœuf)
Grana padano
Salade verte et betterave
Cake aux pépites de chocolat

Menus S/gluten

Spaghetti SG bolognaise (bœuf)
Grana padano
Salade verte et betterave
Cake aux pépites de chocolat SG

Menus S/porc

Spaghetti bolognaise (bœuf)
Grana padano
Salade verte et betterave
Cake aux pépites de chocolat

Vendredi 6 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Dahl de lentilles vertes au lait de coco et légumes
Couscous
Yogourt aux fruits

Menus S/lactose

Salade
Dahl de lentilles vertes au lait de coco et légumes
Couscous
Yogourt aux fruits SL

Menus S/gluten

Salade
Dahl de lentilles vertes au lait de coco et légumes
Sarrasin
Yogourt aux fruits

Menus S/porc

Salade
Dahl de lentilles vertes au lait de coco et légumes
Couscous
Yogourt aux fruits

Provenances: Bœuf **CH**, Veau **CH**, Porc **CH**, Agneau **CH**, Poulet **CH**, Dinde **FR**, Canard **FR**, Lapin frais Hongrie (élevé selon les normes suisse), Poisson **Zone de pêche FA027**, Préparation de poisson **DE**, Fruits de mer **Vietnam**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies, intolérances et provenances. ***Certains allergènes sont affichés entre parenthèses.**

Menus spéciaux 2

Menus semaine No 11-2026/02

Lundi 9 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Steak haché végé, sauce brune
Polenta
Céleri-rave
Banane

Menus S/lactose

Salade
Steak haché de bœuf, sauce brune
Polenta
Céleri-rave
Banane

Menus S/gluten

Salade
Steak haché de bœuf SG, sauce brune
Polenta
Céleri-rave
Banane

Menus S/porc

Salade
Steak haché de bœuf, sauce brune
Polenta
Céleri-rave
Banane

Mardi 10 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Brochette de saucisses végétariennes
Sauce aux oignons - Boulgour
Carottes
Ananas au sirop

Menus S/lactose

Salade
Brochette de cipolatta porc
Sauce aux oignons - Boulgour
Carottes
Ananas au sirop

Menus S/gluten

Salade
Brochette de cipolatta porc et blanche
Sauce aux oignons - Quinoa
Carottes
Ananas au sirop

Menus S/porc

Salade
Brochette de saucisses végétariennes
Sauce aux oignons - Boulgour
Carottes
Ananas au sirop

Mercredi 11 mars 2026

Menus végétariens

Salade
Sticks de tofu pané, sauce tartare
Pomme vapeur
Epinards hachés
Poire

Menus S/lactose

Salade
Sticks de poisson, sauce tartare
Pomme vapeur
Epinards hachés
Poire

Menus S/gluten

Salade
Poisson grillé, sauce tartare
Pomme vapeur
Epinards hachés
Poire

Menus S/porc

Salade
Sticks de poisson, sauce tartare
Pomme vapeur
Epinards hachés
Poire

Jeudi 12 mars 2026

Menus végétariens

Gratin de coquillettes, béchamel
et champignons, grana padano
Salade verte, haricots blancs et maïs
Flan caramel

Menus S/lactose

Gratin de coquillettes, béchamel SL
et champignons, grana padano
Salade verte, haricots blancs et maïs
Flan caramel SL

Menus S/gluten

Gratin de pâtes SG, béchamel SG
et champignons, grana padano
Salade verte, haricots blancs et maïs
Flan caramel

Menus S/porc

Gratin de coquillettes, béchamel
et champignons, grana padano
Salade verte, haricots blancs et maïs
Flan caramel

Vendredi 13 mars 2026

Menus végétariens

Rouleau de printemps aux légumes
Riz aux petits légumes et épices *
Salade Coleslaw
Yogourt aux fruits

Menus S/lactose

Rouleau de printemps au poulet
Riz aux petits légumes et épices *
Salade Coleslaw
Yogourt aux fruits SL

Menus S/gluten

Crêpe sarrasin au poulet
Riz aux petits légumes et épices *
Salade Coleslaw
Yogourt aux fruits

Menus S/porc

Rouleau de printemps au poulet
Riz aux petits légumes et épices *
Salade Coleslaw
Yogourt aux fruits

Provenances: Bœuf **CH**, Veau **CH**, Porc **CH**, Agneau **CH**, Poulet **CH**, Dinde **FR**, Canard **FR**, Lapin frais Hongrie (élevé selon les normes suisse), Poisson **Zone de pêche FA027**, Préparation de poisson **DE**, Fruits de mer **Vietnam**

Allergies : C'est avec plaisir que nous répondons aux questions concernant les allergies, intolérances et provenances. *Certains allergènes sont affichés entre parenthèses.