



MENUS DE LA SEMAINE

du 5 au 11 octobre 2026



Midi

Soir

Lundi



5

Crème de chou-fleur
Haut de cuisse de poulet provençale (CH)
Polenta bramata
Légumes grillées
Salade de fruits

Potage du jour
Omelette au herbes
Julienne de légumes
Salade verte
Séré à la vanille

Mardi



6

Potage garbure
Blanquette de dinde (FR)
Pommes de terre mousseline
Fenouil étuvé
Crème praliné

Potage du jour
Risotto au citron et légumes
Salade verte et maïs
Salade d'ananas

Mercredi

7

Crème de céréale
Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois
Pomme au four

Potage du jour
Quiche au gruyère (AOP)
Salade verte et graines
Blanc manger et coulis de myrtilles

Jeudi



8

Consommé brunoise
Steak haché de bœuf (CH), jus lié
Pâtes à l'huile d'olive
Brocoli vapeur
Salade de banane au citron

Potage du jour
Croûte aux champignons
Salade de jeunes pousses
Yogourt arôme

Vendredi



9

Potage des grisons
Filet de colin sauté (IS), sauce safran
Pommes de terre persillées
Feuilles d'épinards étuvés
Blanc battu aux fruits de la passion

Potage du jour
Sandwich à la dinde, fromage
Salade russe
Raisin rouge

Samedi



10

Potage purée de carottes
Hachis parmentier (CH)
Salade verte
Mousse au chocolat

Potage du jour
Crêpe farcie aux courgettes
Sauce crème
Salade verte
Compote de fruits

Dimanche



11

Potage aux haricots blancs
Coquelet rôti (CH), jus au romarin
Pommes de terre frites
Racines de persil sautées
Glace

Potage du jour
Terrine de campagne
Pain
Salade du jour
Tarte à la courge

*Provenance de la viande ou du poisson

Pays de production du pain : (CH)

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix
- Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes :

Gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusque

MENUS DE LA SEMAINE

du 12 au 18 octobre 2026



	Midi	Soir
Lundi 12	Crème de veau Ragoût de lapin (HU) à la moutarde Polenta crémeuse Raves étuvés Salade de pomme	Potage du jour Malakoff Salade verte et concombre Pruneaux aux épices
Mardi 13	Crème d'avoine Choucroute garnie (CH) Filet de porc, lard salé, saucisson vaudois Pommes de terre nature Blanc battu aux framboises	Potage du jour Ravioli aux légumes, coulis de tomate Grana padano râpé Salade verte Salade de mangue
Mercredi 14	Bouillon aux vermicelles Sauté d'agneau aux épices (IR) Semoule couscous Courgettes sautées Flan praliné	Potage du jour Roastbeef froid (CH), sauce tartare Salade de pommes de terre Salade verte Compote de fruits
Jeudi 15	Potage des grisons Ragoût de poulet au citron (CH) Pommes de terre rissolées Duo de poivrons étuvés Meringue crème double	Potage du jour Quiche Lorraine Coleslaw Abricots au sirop
Vendredi 16	Potage purée aux pois jaunes Dos de cabillaud sauté (FAO27) sauce aux petits légumes Riz pilaf Rosette de brocoli vapeur Séré à la goyave	Potage Souper vaudois Assortiment de fromages et de charcuterie Pommes de terre en robe - pain - salade Clémentine
Samedi 17	Crème de légumes Spaghetti bolognaise (CH) Salade verte Ananas caramélisé	Potage Endive au jambon Salade verte et croûtons Salade de fruits
Dimanche 18	Potage de choux fleur Civet de cerf au genièvre (NZ) Spaetzlis dorés Courge sautée Glace	Potage Coppa (CH) doux Salade verte Jalousie aux poires

*Provenance de la viande ou du poisson

Pays de production du pain : (CH)

- Salade midi et soir / Corbeille de fruits ou dessert du jour à choix
- Café complet le soir: potage, fromage, 1 tranche de charcuterie, pain, beurre, confiture

Allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, soja, céleri, noix, moutarde, graines de sésame, mollusq