






Menus de la semaine du 06 au 10 juillet 2026

JOUR	PETIT DEJEUNER	LUNCH	GOUTER
Lundi 06	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Salade de pâtes, poulet, concombre et tomates cherry, babybel, bâtonnets de carottes	Assiette de fruits Pick-croque
Mardi 07 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Tofu, ebly, petits pois, carottes, salade de tomates	Assiette de fruits Clafouti aux abricots
Mercredi 08 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Ecrasé de patates douces, saumon au citron, côtes de bettes, salade verte	Assiette de fruits Cake aux pommes et verre de lait
Jeudi 09	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Emincé de bœuf au curry thaï, riz jasmin, chou chinois, salade de haricots	Assitte de fruit Yaourt au fruits
Vendredi 10 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Salade de quinoa, tofu, pêche, mozza, courgettes, bâtonnets de concombres	Assiette de fruits Popcorn

Provenance des viandes: poulet, porc, bœuf: Suisse

Provenance du pain: Suisse




En cas de questions concernant des allergènes, veuillez vous adresser au personnel

Des modifications ponctuelles ne sont pas exclues

La plupart des goûters sont préparés sans matières grasses



Menus de la semaine du 13 au 17 juillet 2026

JOUR	PETIT DEJEUNER	LUNCH	GOUTER
Lundi 13	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Emincé de bœuf aux poivrons, couscous, fenouil et carottes vapeur, salade de concombres	Assiette de fruits Guacamole et blévita
Mardi 14 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Samossa au thon, fromage frais, julienne de légumes, courgettes, salade de maïs	Assiette de fruits Céréales et lait
Mercredi 15 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Taboulé d'été (féta, poivrons, tomates, menthe), tranche de fromage, bâtonnets de courgettes	Assiette de fruits Crumble pommes et pêches
Jeudi 16 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Falafel de pois chiche et épinards, sauce au yaourt/citron, salade de tomates et mozza	Assiette de fruits Mousse aux framboises
Vendredi 17	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Salade de riz, dés de dinde, cornichons et tomates cherry, bâtonnets de carottes	Assiette de fruits Tresse et gruyère

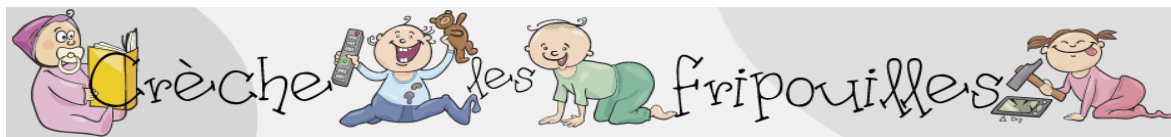
Provenance des viandes: poulet, porc, boeuf: Suisse

Provenance du pain: Suisse




En cas de questions concernant des allergènes, veuillez vous adresser au personnel

Des modifications ponctuelles ne sont pas exclues

La plupart des goûters sont préparés sans matières grasses



Menus de la semaine du 20 au 24 juillet 2026

JOUR	PETIT DEJEUNER	LUNCH	GOUTER
Lundi 20 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Gauffre de patates douces et gruyère, œufs durs, petits pois, carottes, salade de betteraves	Assiette de fruits Roulade ricotta et jambon de dinde
Mardi 21	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Chipolata de veau, salade de pommes de terre, bâtonnets de courgettes et carottes	Assiette de fruits Brochettes de tomates mozza
Mercredi 22 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Wraps au quorn et curry, salade verte, tomate, concombre, bâtonnets de gruyère, salade de céleri	Assiette de fruits Muffin aux myrtilles
Jeudi 23 	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Tarte au thon et concombre, babybel, bâtonnets de carottes	Assiette de fruits Houmous de betterave et crackers
Vendredi 24	Tartine à la confiture ou miel Cacao, thé ou eau	Nuggets de poulet et frites, jardinière de légumes, salade de carottes	Assiettes de fruits Bircher

Provenance des viandes: poulet, porc, bœuf: Suisse

Provenance du pain: Suisse

En cas de questions concernant des allergènes, veuillez vous adresser au personnel

Des modifications ponctuelles ne sont pas exclues

La plupart des goûters sont préparés sans matières grasses