

**MENUS CSEL****Semaine n°42 du 12 au 18 octobre 2026****MENU DU JOUR****MENU DU SOIR****lundi, 12. octobre 2026**

Emincé de volaille (CH)  
Sauce crème  
Gnocchi romaine  
Julienne de laitue étuvée, salade de  
betterave cuite\* et salade verte  
Banane / kiwi

Gratin de cornettes  
Jambon de dinde (CH)  
Légumes de saison

**mardi, 13. octobre 2026**

Penne sauce à l'aneth et julienne de  
saumon fumé (NO)  
Sauce napoléon  
Gruyère râpé (AOP)  
Salade de saison  
Banane / pomme

Ragoût de bœuf (CH) aux olives

Pommes de terre nature  
Choux-fleur persillés

**mercredi, 14. octobre 2026**

Filet de carrelet (NL) poché  
Sauce zougoise  
Risotto  
  
Rosettes de brocoli, salade verte et  
tomate  
Banane / poire

Saucisse de veau grillés (CH)  
Jus et moutarde  
Gratin de pomme de terre et poireaux

**jeudi, 15. octobre 2026**

Boulettes de bœuf (CH)  
Sauce tomate épicée  
Semoule de couscous aux petits  
légumes  
Salade mêlée  
Dessert du pâtissier

Délices aux fromages  
Riz pilaf  
Courgettes sautées

**vendredi, 16. octobre 2026**

Cordon bleu de haut de cuisse de  
poulet (CH)  
Jus lié, quartier de citron  
Pommes de terre lyonnaise  
Carottes en dés  
Blanc battu aux groseilles

Barquette sur demande

**ALLERGIE, INTOLÉRANCE**

**Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.**

**LABEL FAIT MAISON**

Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (\*) ne sont pas élaborés par nos soins - [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)