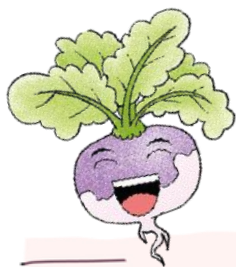


Menu de la semaine

Du 17 au 21 août



LUNDI

Cubes de melon Galia

Tortelloni verts basilic et parmesan de Roberto Sauce tomate au basilic

Sbrinz AOP râpé

Abricots à croquer

Ricotta fraîche Pain de seigle (Suisse)



MARDI

Concombre Bio de Bremblens

Rouleaux de printemps aux légumes au four Sauce aigre douce maison

Riz basmati bio et fairtrade à la cantonaise

Blanc battu aux copeaux de chocolat

Dips de carottes et sauce cocktail allégée Pain paysan RCD (Suisse)



JEUDI

Salade mêlée Novae

Steak haché de bœuf (Suisse) Sauce échalotte

Steak végétal de blé aux échalottes

Pomme Cuts Haricots verts Suisse garanti

Cake maison au citron Compote de fruits

Pomme royal gala de féchy Yaourt bio à la vanille



MERCREDI

Tomates cerises à croquer

Emincé de porc fermier (Suisse) Sauce tomate au paprika fumé

Emincé végétal de pois

Gnocchi de pomme de terre

Compote de pommes et pruneaux

Pavé meule de pierre Bio RCD (Suisse) Roblechon de moudon (Suisse)



VENDREDI

Cube de pastèques

Filet de lieu noir MSC (Atlantique) Coulis de poivron

Pomme de terre au bouillon Haricots plats Suisse garanti

Banane bio

Madeleine (France) Pain navet (Suisse) Verre de lait équitable Yaourt nature bio

Ces menus, validés par nos responsable nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement.

Bon appétit !

Les préparations peuvent contenir des traces de 14 allergènes officiels connus.

Pour en savoir plus sur
votre restaurateur

