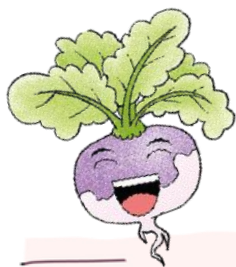


Menu de la semaine

Du 24 au 28 août



LUNDI

Salade mêlée Novae

Nuggets de poulet au four (France) Ketchup maison

Nugget végétal au four

Pommes grenailles rôties Haricots verts en persillade

Abricots à croquer

Yaourt framboise sans sucre ajouté Pain maïs (Suisse)



MARDI

Céleri rémoulade sauce allégée

Dos de colin MSC (Atlantique) Vierge de petits légumes

Délice au fromage au four

Cœur de blé Fenouil braisé à la tomate

Yaourt bio à la vanille

Banane bio Galette de riz



MERCREDI

Carotte râpée bio de Bremblens

Dahl de Intille corail au lait de coco

Riz basmati bio fairtrade à la cardamome

Compote pommes et poires

Brioche au safran (Suisse) Yaourt au coulis de myrtille sans sucre ajouté



JEUDI

Tomates cerises à croquer

Emincé de bœuf (Suisse) Sauce tomates aux olives vertes

Seitan Vaudois aux olives vertes

Epautre vert au bouillon Carottes étuvées

Gâteau aux pruneaux Pruneaux à croquer

Melon charentais en cube Yaourt bio de la famille Mesot



VENDREDI

Salade pommée

Fagottini aux légumes de notre artisan Roberto

Pesto de tomates rouges

Sbrinz AOP râpé

Nectarine jaune

Gruyère AOP (Suisse) Pain meule de pierre bio (RCD)

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

