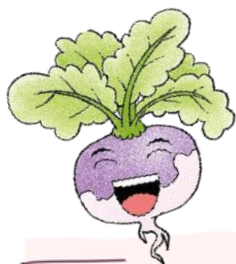


Menu de la semaine

Du 31 août au 4 septembre



LUNDI

Salade coleslaw bio

Emincé de poulet (Suisse) Sauce aux épices douces

Emincé végétal de pois

Cœur de blé Ratatouille

Ananas fairtrade en cube

Pain du moulin (Suisse) Edam (Suisse)



MARDI

Salade de betteraves et pommes fruits

Tortellini au basilic Crème aux petits légumes

Sbrinz AOP râpé

Banane bio

Ricotta fraîche Pain tradilin (Suisse)



MERCREDI

Velouté de tomates

Emincé de porc fermier (Suisse) Sauce au paprika fumé

Boulettes végétales

Orge perlée Carottes bio étuvées

Yaourt au citron bio sans sucre ajouté

Raisin blanc à croquer Biscuits aux céréales



JEUDI

Salade Iceberg

Tagliatelle Sauce à l'Italienne au thon

Sbrinz AOP râpé

Tarte Normande de Laura , Nurs: Compotes de pommes du Valais

Pain de seigle (Suisse) Cottage chesse



VENDREDI

Concombre Bio de Bremblens

Croustillant végétal au fromage Ketchup maison

Riz basmati bio aux épices paëlla Courgette au romarin

Cubes de melon Galia

Pain fendu (Suisse) Yaourt bio de la famille Mesot

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

