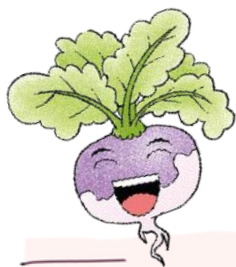


Menu de la semaine

Du 14 au 18 septembre



LUNDI

Tomates cerises à croquer

Falafelle de patate douce Sauce yaourt citroné

Pomme Cuts Ratatouille nicoise

Pomme royal gala de féchy

Pain paysan RCD (Suisse) Gruyère AOP (Suisse)



MARDI

Carotte râpée bio de Bremblens

Emincé de poulet (Suisse) Sauce au romarin

Sauté de seitan vaudois au thym

Polenta au romarin Aubergine cuisinée à la tomate

Yaourt à la myrtille sans sucre ajouté

Génoise nature (Suisse) Pastèque en cube



MERCREDI

Salade pommée

Curry de pois chiche Sauce coco tomatée aux feuilles de kéfir

Orge perlée aux épices douces Courgettes bio de bremblens

Nectarine jaune

Yaourt à la vanille sans sucre ajouté Brioche au safran (Suisse)



JEUDI

Concombre en demi-lune

Dos de saumon (Ecosse) vapeur Sauce au citron bio

Tofu croustillant au four

Riz basmati bio au curcuma Romanesco à la vapeur

Compotes de pommes du Valais

Pain Graham (Suisse) Emmental AOP (Suisse)



VENDREDI

Salade mêlée Novae

Spaghetti de blé dur Sauce bolognaise au quorn

Sbrinz AOP râpé

Prune à croquer

Gaufre de Bruxelles Yaourt à la mangue sans sucre ajouté

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

