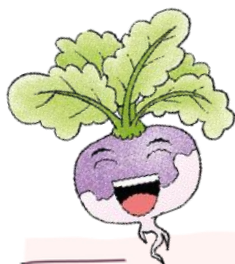


Menu de la semaine

Du 7 au 11 septembre



LUNDI

Salade feuille de chêne et radis rouge

Goulash de quorn Sauce au paprika fumé

Semoule de blé dur Mélange de légumes

Poire à croquer

Yaourt à la fraise sans sucre ajouté Brioche de notre artisan (Suisse)



MARDI

Salade mêlée Novae

Fish and dip de colin (Atlantique) au four Sauce tartare allégée

Tofu croustillant au four

Pomme grenailles au romarin Petit pois et oignons grelot caramélisés

Yaourt au cassis sans sucre ajouté

Compote de pommes et pruneaux Pain mi-blanc (Suisse)



MERCREDI

Salade de tomate et fêta

Curry vert de tofu bio (Suisse)

Riz basmati bio Chop suey de légumes

Banane bio

Pain du moulin (Suisse) Tomme vaudoise (Suisse)



JEUDI

Soupe de courge

Saucisse de porc fermier (Suisse) Sauce aux oignons confits

Saucisse de soja

Flageolets aux petits légumes Tombée de côtes de blettes tomatées

Crumble de pomme et poire à la cannelle , Nurs: Compote de pomme et abricot

Pain navet (Suisse) Yaourt nature



VENDREDI

Dips de carottes et séré aux herbes fines

Lasagne de légumes Gratiné à la mozzarella et origan

Ananas fairtrade en cube

Crème au citron bio de Gianluca Petits beurres (Suisse) , Nurs: Pain Graham (Suisse)

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

