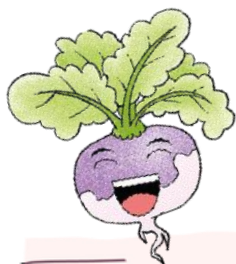


Menu de la semaine

Du 19 au 23 octobre



LUNDI

Salade mêlée Novae

Boulette d'okara Bio Sauce yaourt à la menthe et raz elhanout

Tofu croustillant au four

Couscous à la coriandre Carottes étuvées

Yaourt à la myrtille sans sucre ajouté

Brioche de notre artisan (Suisse) Ananas fairtrade en cube



MARDI

Concombre en demi-lune

Fusilli de blé dur Sauce amatriciana à la dinde fumé

Sauce tomate aux champignons et marjolaine

Sbrinz AOP râpé

Clémentine Bio

Edam (Suisse) Pain paysan RCD (Suisse)



MERCREDI

Velouté de céleri au curry

Emincé de poulet (Suisse) Sauce coco et citron vert

Seitan vaudois

Lentilles aux petits légumes Haricots verts

Kiwi en cubes

Bretzel (Suisse) Ricotta fraîche aux fines herbes



JEUDI

Carotte râpée bio de Bremblens

Dos de julienne mariné (Atlantic) Citron bio

Emincé végétal

Pomme de terre au bouillon Poivrons et tomates sautés au paprika fumé

Gâteau à la noix de coco , Nurs: Raisin blanc à croquer

Banane bio Yaourt nature



VENDREDI

Salade romaine et choux blancs émincés

Chili con carne

Riz pilaf Bio

Compote pommes et poires

Petits beurres (Suisse) Yaourt bio à la mangue sans sucre ajouté , Nurs: Pain fendu (Suisse) Yaourt à boire

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

