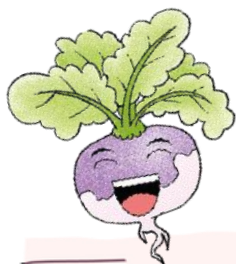


Menu de la semaine

Du 5 au 9 octobre



LUNDI

Salade mêlée Novae

Cordon bleu de dinde (France) Citron bio

Croustillant végétal au fromage

Pommes grenailles rôties au four Haricots verts en persillade

Yaourt nature

Compotes de pommes du Valais Tresse (Suisse)



MARDI

Salade de betteraves au pomme granny Smith

Rouleaux de printemps aux légumes au four Sauce aigre douce maison

Boulgour à la tomate Carottes braisées au gingembre

Salade de fruits frais Novae

Pain fermier (Suisse) Reblochon val d'arve (Suisse)



MERCREDI

Salade romaine et choux blancs émincés

Dos de lieu noir vapeur (Atlantique) Sauce au curry jaune

Seitan vaudois

Riz basmati bio Tombé de choux chinois et carotte

Gâteau moelleux aux mirabelles , Nurs: Compote de pommes et pruneaux

Focaccia (Italie) Fromage à tartiner aux herbes



JEUDI

Soupe de courgettes au basilic

Fusilli de blé dur Sauce tomates à la marjolaine et courgettes

Sbrinz AOP râpé

Banane bio

Gaufre de Bruxelles Yaourt framboise sans sucre ajouté



VENDREDI

Salade de petits pois, tomate et maïs

Steak haché de bœuf (Suisse) Sauce Mottier

Burger de pois

Pomme Cuts Brocoli étuvés

Ananas fairtrade en cube

Pain du moulin (Suisse) Ricotta fraîche (Suisse)

Ces menus, validés par nos responsables 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

