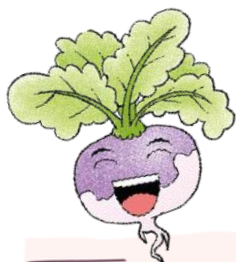


Menu de la semaine

Du 28 septembre au 2 octobre



LUNDI

Tomates cerise multicores à croquer

Agnolotti farcis à la courge de chez Roberto Crème d'oignon blanc

Sbrinz AOP râpé

Poire à croquer

Pain meule de pierre bio (RCD) Fromage à tartiné



MARDI

Salade mêlée Novae

Boulettes d'agneau (Suisse) au four Sauce au thym

Boulette végétalienne sauce tomate au basilic

Purée de pomme de terre Choux fleur au cajun

Yaourt framboise sans sucre ajouté

Compote de pommes et pruneaux Pain tessinois (Suisse)



MERCREDI

Velouté de courge au curry

Emincé de porc fermier (Suisse) Sauce au thym

Semoule de couscous aux épices Légumes au bouillon de coriandre

Raisin blanc à croquer

Brioche de notre artisan (Suisse) Yaourt nature



JEUDI

Carotte râpée bio de Bremblens

Saucisse de Vienne (Suisse) Sauce cocktail allégée

Saucisse de soja

Pomme grenailles au romarin Courgettes aux herbes de Provence

Gâteau au framboise d'Edwyn , Nurs: Banane bio

Madeleine marbrée (France) Yaourt à la myrtille sans sucre ajouté , Nurs: Biscuits aux céréales



VENDREDI

Salade iceberg et choux rouges émincés

Aiguillette végétale épinard féta Citron bio

Pépinette Brocoli à la vapeur

Pruneaux à croquer

Pain de seigle (Suisse) Fromage Mont Vully (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

