



Semaine du

04 mars au
08 mars 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Poulet : CH

Porc : CH

Poisson : NO

Lundi

Buffet de salades

Hachis parmentier
A la bolognaise
végétarienne maison



Banane

Gluten : Bolognaise végété
Lait : Hachis parmentier
Soja : Bolognaise végété
Oeleri : Bolognaise végété

Mardi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce carbonara maison
Gruyère râpé

Végétarien

Pâtes
Sauce primavera maison
Gruyère râpé

Tarte coco

Gluten : Pâtes, sauce carbonara, dessert
Lait : Sauce carbonara, gruyère, dessert
Œufs : Dessert
Porc : Sauce carbonara

Mercredi

Buffets de salades

Filet de saumon
Sauce safranée
Quinoa
Carottes

Végétarien

Filet de quorn
Sauce safranée
Quinoa
Carottes

Brownie

Gluten : Sauce safranée, dessert
Lait : Sauce safranée, dessert
Œufs : Quorn, dessert
Soja : Dessert
Sulfites : Sauce safranée
Fruit à coque : Dessert
Poisson : Saumon

Jeudi

Buffet de salades

Blanquette de poulet
Sauce crème
Riz parfumé
Haricots plats

Végétarien

Blanquette de tofu
Sauce crème
Riz parfumé
Haricots plats

Yogourt de la ferme

Gluten : Sauce crème
Lait : Sauce crème, dessert
Sulfites : Sauce crème
Soja : Tofu

Vendredi

Crème de légumes

Hot-dog
Sauce du chef
Pommes country
Salade de coleslaw

Végétarien

Hot-dog végété
Sauce du chef
Pommes country
Salade de coleslaw

Kiwi

Gluten : Pain hot-dog, saucisse végété
Lait : Crème de légumes, pain hot-dog,
sauce du chef, saucisse végété
Moutarde : Sauce du chef, coleslaw
Œufs : Sauce du chef, coleslaw
Porc : Saucisse