



Semaine du
18 mars au
22 mars 2024

Cuisinons
notre région



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Porc : CH

Bœuf : CH

Poisson :

PACIF.NORD

EST/OUEST FAO

61/67

Lundi

Buffet de salades

Boulettes de bœuf
Semoule de couscous
Légumes façon tajine

Végétarien

Boulettes végétariennes
Semoule de couscous
Légumes façon tajine

Yogourt maison

Gluten : Boulettes de bœuf, boulette végétarienne, couscous
Lait : Dessert
Soja : Boulettes végétariennes

Mardi

Buffets de salades

Fajitas à l'effiloché
végétarien
Guacamole, gruyère
Riz créole



Crème caramel

Gluten : Barquette fajitas
Lait : Gruyère, dessert

Mercredi

Potage parmentier

Emincé de porc
A la zürichoïse
Galettes de röstis
Epinards

Végétarien

Emincé de quorn
A la zürichoïse
Galettes de röstis
Epinards

Muffin maison

Gluten : Sauce zürichoïse, dessert
Lait : Potage, sauce zürichoïse, galettes de röstis, dessert
Œufs : Emincé de quorn, dessert
Sulfites : Sauce zürichoïse
Porc : Emincé de porc

Jeudi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce primavera maison
Grana padano



Banane

Gluten : Pâtes,
Lait : Grana padano
Œufs : Grana padano

Vendredi

Buffet de salades

Filet de poisson pané aux
graines
Sauce tartare allégée
Ebly
Carottes

Végétarien

Sticks de légumes panés
Sauce tartare allégée
Ebly
Carottes

Salade de fruits

Gluten : Filet de poisson, sticks de légumes, ebly
Lait : Sauce tartare
Moutarde : Buffets de salades, sauce tartare
Œufs : Buffet de salades, sauce tartare
Céleri : Buffet de salades
Poisson : Filet de poisson