



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du

29 avril au
03 mai 2024

*Cuisinons
notre région*

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Bœuf : CH

Poulet : CH

Porc : CH

Crevettes : FAO 21
Atlantique Nord Est

Buffet de salades

Emincé de bœuf
Au basilic thai
Riz parfumé
Poïs mange-tout

Végétarien

Emincé de quorn
Au basilic thai
Riz parfumé
Poïs mange-tout

Cake coco maison

Gluten : Sauce basilic thai, dessert

Lait : Dessert

Oufs : Quorn, dessert

Soja : Sauce basilic thai

Sulfites : Sauce basilic thai

Buffet de salades

Bami Goreng au poulet
Nouilles

Végétarien

Bami Goreng au tofu
Nouilles

Beignet aux pommes

Gluten : Bami goreng poulet, nouilles, bami goreng tofu, dessert

Lait : Dessert

Oufs : Buffet de salades

Soja : Bami goreng poulet, bami goreng tofu

Moutarde : Buffet de salades

Sésame : Bami goreng poulet

Buffet de salades

Poke Bowl aux crevettes
Quinoa
Crudités

Végétarien

Poke Bowl gyozas aux légumes
Quinoa
Crudités

Banane

Gluten : Poke aux crevettes, gyozas

Sésame : Poke aux crevettes, poke aux gyozas.

Soja : Poké aux crevettes, gyozas

Buffet de salades

Rouleaux de printemps aux légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées
Pak choï



Yogourt au litchi

Gluten : Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce, nouilles

Lait : Dessert

Soja : Sauce aigre-douce, nouilles

Moutarde : Rouleaux de printemps

Buffet de salades

Emincé de porc
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Végétarien

Effiloché de pois
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Beignet à la confiture

Gluten : Sauce caramel, dessert

Lait : Dessert

Oufs : Dessert

Soja : Sauce caramel

Porc : Emincé de porc