



Semaine du

13 mai au
17 mai 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Bœuf : CH
Poulet : CH
Porc : CH

Lundi

Buffet de salades

Raviolinis au fromage
Sauce tomate maison
Grana padano



Pomme de la région

Gluten : raviolinis
Lait : Raviolinis, grana padano
Oufs : Raviolinis, grana padano

Mardi

Buffet de salades

Boulettes de bœuf
Sauce bourguignonne
Boullgour
Brocolis (CH)

Végétarien

Boulettes de soja
Sauce bourguignonne
Boullgour
Brocolis (CH)

Cake maison

Gluten : Sauce bourguignonne,
boullgour, boulettes de soja, dessert
Lait : Dessert
Oufs : Dessert
Soja : Boulettes de soja
Sulfites : Sauce bourguignonne

Mercredi

Buffet de salades

Omelette au gruyère AOP
Pâtes
Tomate provençale



Gaufre

Gluten : Pâtes, tomate provençale,
dessert
Lait : Omelette, dessert
Oufs : Buffet de salades,
omelette, dessert
Moutarde : Buffet de salades
Céleri : Buffet de salades
Soja : Dessert

Jeudi

Buffet de salades

Jambon de la Jambonnière
Moutarde
Gratin de pommes de terre
de Cormagens
Haricots (CH)

Végétarien

Médailillon de chou-fleur
Moutarde
Gratin de pommes de terre
de Cormagens
Haricots (CH)

Yogourt maison au lait de
la Veveyse

Gluten : Médailillon de chou-fleur
Lait : Gratin de pdt, médailillon de
chou-fleur, dessert
Oufs : Médailillon de chou-fleur
Moutarde : moutarde
Porc : Jambon

Vendredi

Buffet de salades

Emincé de poulet de la
Belle Luce
Sauce crème, ail des ours
Riz pilaf
Carottes (CH)

Végétarien

Emincé de tofu
d'Orsonnens
Sauce crème, ail des ours
Riz pilaf
Carottes (CH)

Crème au vin cuit

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