



Semaine du
27 mai au
31 mai 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Dinde: FR
Boeuf: CH
Porc: CH
Saumon: NO

Lundi

Buffet de salades

Piccata de dinde
Sauce tomate maison
Pâtes
Chou-fleur

Végétarien

Piccata de tofu
Sauce tomate maison
Pâtes
Chou-fleur

Paris-brest

Gluten : Piccata de dinde, pâtes,
piccata tofu, dessert
Lait : piccata dinde, piccata tofu,
dessert
Œufs : Piccata dinde, piccata tofu,
dessert
Sulfites : Dessert
Soja : Piccata tofu, dessert
Fruits à coque : Dessert

Mardi

Buffet de salades

Curry de légumes et quorn
Riz parfumé



Cake citron maison

Gluten : Dessert
Lait : Dessert
Œufs : Quorn, dessert
Sulfites : Dessert

Mercredi

Buffet de salades

Roastbeef froid
Sauce tartare allégée
Salade de pommes de terre
Salade d'haricots

Végétarien

Terrine de légumes froide
Sauce tartare allégée
Salade de pommes de terre
Salade d'haricots

Yogourt maison

Lait : Sauce tartare, terrine de
légumes, dessert
Œufs : Sauce tartare, salade de
pdt
Moutarde : Salade de pdt, sauce
tartare

Jeudi

Buffet de salades

Chipolatas de porc
Jus de viande maison
Pommes mousseline
Haricots plats

Végétarien

Chipolatas de végétariennes
Jus aux herbes maison
Pommes mousseline
Haricots plats

Prune

Gluten : Jus de viande, chipolatas
végé
Lait : Chipolatas de porc, pommes
mousseline
Sulfites : Jus de viande
Porc : Chipolatas de porc

Vendredi

Buffet de salades

Pâtes,
Sauce crème et aneth
maison
Saumon
Grana padano

Végétarien

Pâtes,
Sauce crème et aneth
maison
Grana padano

Salade de fruits

Gluten : Sauce crème, pâtes
Lait : Sauce crème, grana padano
Œuf : Grana padano
Sulfites : Sauce crème
Poisson : Saumon