




Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 02 au 06 décembre 2024




GLUTEN

Lundi 02

Pâtes carbonara  
Fromage râpé
Salade verte et concombre
Séré au miel 


Mardi 03

Nuggets végétariens* 
Sauce barbecue maison
Pommes de terres rôties
Haricots verts
Fruits



Mercredi 04

Cuisse de poulet rôtie
Crème de champignons 
Riz
Salade mêlée
Yogourt aux fruits 




Jeudi 05

Osso bucco de porc
Polenta gratinée 
Colrave étuvés
Fruit

Vendredi 06


Pad-thai végétarien 
Salade verte et chou au sésame
Crème dessert à la vanille 

Végétarien

Pâtes à la crème de légumes  
Fromage râpé
Salade verte et concombre
Séré au miel 

Végé pour tous

Omelette maison
Crème de champignons 
Riz
Salade mêlée
Yogourt aux fruits 

Curry de pois-chiche
Polenta gratinée 
Colrave étuvés
Fruit

Végé pour tous



LAIT



CELERI



FRUITS A
COQUE

Tous nos plats sont faits maison et préparés par nos cuisiniers à l'exception de ceux notés par *
Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Toutes nos viandes sont suisses et nos poissons labellisés ASC ou MSC

Pour toute questions concernant les allergènes, notre équipe est à disposition au 024 524 40 81

