


Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 13 au 17 janvier 2025




Lundi 13

Jambon de campagne gratiné 
 Pommes purée 
 Brocoli
 Fruit



Mardi 14

Penne au blé complet 
 Polpette végétariennes* 
 Sauce tomate
 Fromage râpé
 Salade verte et maïs
 Crème au chocolat 


Mercredi 15

Suprême de poulet jaune
 Jus corsé
 Gratin dauphinois 
 Chou-fleur à la ciboulette
 Fruit

Jeudi 16

Potage aux légumes 
 Tortilla gratinée à la raclette 
 Salade de lentilles et carottes
 Compote de pommes




Vendredi 17

Filet de merlu* 
 Crème de légumes
 Riz parfumé
 Chou frisé sauté
 Fruit


Végétarien

Crêpes farcies gratinée 
 Pommes purée 
 Brocoli
 Fruit

Végé pour tous !

Tenders végétariens* 
 Séré aux herbes 
 Gratin dauphinois 
 Chou-fleur à la ciboulette
 Fruit

Végé pour tous !

Boulette de riz thai* 
 Sauce épicée
 Chou frisé sauté
 Fruit

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

