



Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 17 au 21 mars 2025



GLUTEN




Lundi 17

Dhaal de lentilles corail
Riz basmati
Curry de chou-fleur et pommes de terre
Fruits



LAIT

Mardi 18

Spaghetti bolognese  
Fromage râpé
Salade verte et concombre
Séré aux fruits rouges 

Mercredi 19

Rôti de poulet épicé 
Jus
Pois-gourmands
Gnocchi sautés 
Fruit



CELERI

Jeudi 20

Potage du jour 
Filet de colin à l'italienne (Ati.N-E) 
Polenta gratinée 
Salade verte et radis
Tartelette* au citron  

FRUITS A
COQUE

Vendredi 21



Nuggets végétariens 
Sauce barbecue maison
Pommes country
Salade mimosa (verte, maïs et œufs) 
Yogourt 



OEUF

Végétarien

Végé pour tous

Spaghetti à la bolognese végétale 
Fromage râpé
Salade verte et concombre
Séré aux fruits rouges 

Brochette de tofu panée  
Mayonnaise épicées
Pois-gourmands
Gnocchi sautés 
Fruit

Potage du jour 
Croûtes au fromage  
Salade verte et radis
Tartelette* au citron  

Végé pour tous

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