



Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 16 au 20 juin 2025



GLUTEN

Lundi 16

Ragoût de bœuf aux champignons

Boulgour

Haricots verts

Yogourt aux fruit



LAIT

Mardi 17

Chili sin carne

Riz

Salade verte et carotte

Fruit



LAIT

Mercredi 18

Saucisse à rôtir de porc

Sauce aux oignons

Pommes Mt-D'Or

Chou-rave au herbes

Salade de kiwi



CELERI

Jeudi 19

Blanquette de poulet

Nouilles

Salade verte et tomate

Clafoutis aux fruits



LAIT



CELERI

FRUITS A
COQUE

Vendredi 20

Nuggets végétariens*

Sauce barbecue maison

Pommes de terre rôties

Epinards en branche

Pastèque



GLUTEN

Végétarien

Ragoût de quorn aux champignons

Boulgour

Haricots verts

Yogourt aux fruit



LAIT

Végé pour tous

Saucisse végétarienne*

Sauce aux oignons

Pommes Mt-D'Or

Chou-rave au herbes

Salade de kiwi



GLUTEN



LAIT

Blanquette de tofu

Nouilles

Salade verte et tomate

Clafoutis aux fruits



LAIT



CELERI



LAIT

FRUITS A
COQUE

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