



Menus de la semaine du 23 au 27 février 2026

		lundi 23	Adaptation végétarienne & infos
1	GLUTEN	<p>*Raviolini Sauce tomate Fromage râpé Salade verte</p> <p>Fruit</p>	1 - 2 - 5
2	LAIT	<p>Gâteau au fromage Salade de rampon & pain de sucre</p> <p>Fruit</p>	1 - 2 - 5 * Pâte
3	CELERI		
4	FRUITS A COQUE	<p>Filet de porc à la portugaise Nouillettes Jardinière de légumes</p> <p>Petit Suisse</p>	2 - 5 Fricassée de Quorn !
5	OEUF	<p>*Beignets de poisson Sauce tartare allégée Quinoa au bouillon Epinards hachés</p> <p>*Cake</p>	2 - 5 Beignets végétal Kibbeling Pacific, nord (zone de pêche 61 et 67)

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
Sans autre indication, toutes nos viandes sont suisses et nos poissons labellisés ASC ou MSC
Pour toute question concernant les allergènes, notre équipe est à disposition au 024 524 40 81
Nous ne pouvons pas exclure les traces des 14 allergènes.
EN CAS D'IMPREVU, les menus peuvent être susceptibles d'être modifié

