



Menus de la semaine du 15 au 19 juin 2026

	lundi 15		Adaptation végétarienne & infos
		*Cevapcici Bœuf et agneau	Cevapcici Végétarien
		Sauce avjar	
		Salade de boulghour	
		Fenouils braisés	
		Yaourt nectarine - framboise	
 GLUTEN	1		
	mardi 16		
		Jambon gratiné aurore	Jambon de dinde
		Nouillettes	
		Salade verte	
		Fruit	
 LAIT	2		
	mercredi 17		
		Emincé de bœuf à la moutarde	émincé végétarien à la moutarde
		Ebly tomate	
		Céleri rémoulade	
 CELERI	3		
	jeudi 18		
		*Burger végétarien pain (DE)	
		Sauce américaine	
		Pommes de terre country	
		Salade verte et tomates en quartier	
 FRUITS A COQUE	4		
	vendredi 19		
		Filet de tilapia (CN)	soja émincé sauce café de Paris
		Sauce café de Paris	
		Riz pilaf	
		Petits pois et carottes	
 OEUF	5		
		Yaourt stracciatella	

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 modifiés

