



Menus de la semaine du 22 au 26 juin 2026

	lundi 22		Adaptation végétarienne & infos
 GLUTEN	Pennes complètes au pesto rouge 1-2		
1	Fromage râpé		
	Crudités		
	yaourt	2	
	mardi 23		
 LAIT	*Piccata de dinde (PL) 1 - 2 - 5		Tofu
2	Polenta crémeuse	2	
	Ratatouille		
	Fruit		
	mercredi 24		
 CELERI	*Beignets de poisson (ru) 1 - 2 - 5		
3	Sauce tartare	2 - 5	
	Taboulé aux petits légumes	1	
	Salade verte		
	*Bâton aux amandes 1 - 2 - 4 - 5		
	jeudi 25		
 FRUITS A COQUE	Rôti de porc au four		Froment
4	Jus corsé		
	Pommes de terre nouvelles		
	Salade verte		
	Crème vanille	2	
	vendredi 26		
 OEUF	Sandwich jambon de porc et fromage 1 - 2 - 5		Sandwich de dinde (s/porc)
5	Chips		Sandwich fromage (végét)
	Légumes à croquer		
	*Cake chocolat 1 - 2 - 5		

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

