



Menus de la semaine du 17 au 21 août 2026

	lundi 17		Adaptation végétarienne & infos
	*Tortellini tricolores ricotta épinard 1 - 2 - 5 Coulis de tomates basilic Fromage râpé Salade Iceberg Yogourt ou fruit		
1			
	mardi 18		
	*Rouleaux de printemps 1 Sauce curry 1 - 2 - 5 Salade de pâtes 1 Crudités Yogourt ou fruit 2		Volaille et végétarien
2			
	mercredi 19		
			
3			
	jeudi 20		
	Rôti de porc au romarin Pommes de terre mousseline 2 Courgettes vapeur Yogourt ou fruit		S/ porc = volaille Steak de froment
4			
	vendredi 21		
	Escalope de saumon (Norv) Sauce velouté citron 1 - 2 Riz rouge de Camargue Epinards Yogourt ou fruit		
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 questions 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

