



Menus de la semaine du 14 au 18 septembre 2026

	lundi 14		Adaptation végétarienne & infos
			
1	*Cappelletti napolitaine 1 - 2 - 5 Sauce fromagère & légumes 1 - 2 Fromage râpé 2 Salade mêlée *Tam Tam caramel 2		
			
2	*Crousty de poulet (Fr) 1 - 5 Sauce blanche froide aux herbes 1 - 2 - 5 Riz créole Salade de chou-fleur au curry et œufs 1 - 2 - 5 Yahourt ou fruit		Nuggets végétariens
			
3	Vol au vent de volaille et champignons 1 - 2 - 5 Blé au four 1 Crudités *Cake citron 1 - 2 - 5		Croûtes aux champignons
			
4	Ragoût de bœuf et légumes braisés 1 Pâtes 1 - 5 Salade d'été Yahourt ou fruit		Fricassée de froment
			
5	Filet de Tilapia ASC (CN) Sauce café de paris 1 - 2 Pommes natures Brocoli vapeur Yahourt ou fruit		Emincé de Quorn

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

