Semaine N° 44

CUISINE DU PARC

Menus de la semaine du 26 au 30 octobre 2026

			Adaptation végétarienne & infos
	lundi 26		
	*Rouleaux de printemps poulet	1	*Rouleaux végétariens*
	Sauce aigre douce		
	Riz basmati		
GLUTEN	Salade iceberg		
1	Yahourt ou fruit		
	mardi 27		
	Saucisses de porc		Vienne de volaille
	Sauce moutarde	1 - 5	Saucisse végétale
	*Choucroute		
LAIT	Pommes au sel		
2	Yahourt ou fruit		
	mercredi 28		
CELERI			
3			
	jeudi 29		
	Soupe à la courge	1 - 2	
	et son Pain potiron *(De)*	1	
FRUITS A COQUE	Tartinade de poulet au curry *(Br)*	1 - 2 - 5	Fromage
	Légumes à grignoter		
4	*Donuts Halloween	1 - 2 - 4 - 5	*(mangue & passion)*
	vendredi 30		
	*Escalope végétarienne	1	Soja et froment
	Semoule de blé au fromage	1 - 2	
	Courgettes à la tomate	1	
OEUF	Yahourt 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

FAIT MAISON