



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du

17 mars au
21 mars 2025

*Cuisinons
notre région*



ECO COOK
Certified Sustainable Organisation

Provenances

Porc: CH

Poulet: CH

Dinde: FR

Saumon : NO

Pain: CH

Buffet de salades

Emincé de porc à la
moutarde
Spätzlis
Choux-rouges braisés

Végétarien

Falafels
Sauce moutarde maison
Spätzlis
Choux-rouges braisés

Muffin

Muesli, yogourt, fruit

Emincé de porc : Porc, M, Su
Falafels moutarde : M, Su
Spätzlis : G, O
Dessert: G, O
Collation : L, G

Buffet de salades

Poitrine de poulet
Sauce BBQ maison
Boulgour
Piperade

Végétarien

Galette de légumes
Sauce BBQ maison
Boulgour
Piperade

Yogourt maison

Cookie maison, lait, fruit

Boulgour: G
Galette de légumes : G
Dessert: L
Collation : L, G, So, O

Buffet de salades

Pizza
Au jambon de dinde
Haricots

Végétarien

Pizza margharita
Haricots

Crumble maison

Petit pain au lait, fromage
à tartiner, fruit

Pizza : G, L
Pizza végé : G, L
Dessert: G, L
Collation: G, L

Soupe minestrone

Filet de saumon
Sauce citronnée maison
Pommes nature
Carottes vichy

Végétarien

Escalope de tofu
Sauce citronnée maison
Pommes nature
Carottes vichy

Banane

Galette de riz ou maïs,
yogourt maison, fruit

Filet de saumon: P
Escalope de tofu : So
Sauce citronnée : L
Collation : G, L

Buffet de salades

Mac and cheese
Sauce crème et cheddar
Gruyère râpé
Brocolis



Salade de fruits

Pain, fromage, fruit

Pâtes : G
Sauce crème, cheddar : L
Gruyère : L
Collation : L, G

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages