LE REPAS QUOTIDIEN

Semaine du
07 avril au
11 avril 2025

Cuisinons notre région

ECOCOOK
Certified Sustainable Organisation

Provenances
Porc: CH
Poulet: CH
Boeuf: CH
Veau: CH

Pain: CH

Menus sous réserve de modifications en fonction des arrivages

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet de salades *** Paupiette bœuf/porc Jus aux herbes maison Polenta Courgettes *** Végétarien Escalope de quorn Jus aux herbes maison Polenta Courgettes *** Eclair vanille *** Galette de riz ou maïs, yogourt, fruit	Buffet de salades *** Pâtes Pesto maison Gnana padano Chou-fleur *** Poire *** Pain, fromage, fruit	Buffet de salades *** Chicken nuggets Ketchup maison Ebly Fondue de poireaux *** Végétarien Nuggets de légumes Ketchup maison Ebly Fondue de poireaux *** Biscuit roulé à la confiture *** Muesli, yogurt, fruit	Buffet de salades *** Steak haché de veau Sauce au poivre maison Röstis Gratin de côtes de bette *** Végétarien Médaillon de chou-fleur Sauce au poivre maison Röstis Gratin de côtes de bette *** Yogourt maison *** Cookie maison, lait, fruit	Buffet de salades *** Omelette nature Sauce tomate maison Riz Haricots *** Compote pomme/rhubarbe *** Petit pain au lait, fromage à tartiner, fruit
Buffet de salades : Cé, M, O **Paupiettes :** Porc **Escalope de quorn :** O **Jus aux herbes :** Su **Dessert:** G, So, L, O **Collation :** L	**Pâtes :** G **Pesto maison :** L, FC, O **Grana padano :** L, O **Collation:** L, G	**Chicken nuggets :** G **Ebly :** G **Ketchup :** Su **Fondue de poireaux:** L **Nuggets de légumes :** G, So **Dessert :** L, G, O **Collation :** L, G	**Steak de veau :** G **Sauce au poivre :** Su **Gratin :** L **Médaillon chou-fleur :** G, L, O **Dessert :** L **Collation :** G, L, O, So	**Omelette :**O **Collation :** G, L