



Semaine du

02 juin au
06 juin 2025

Cuisinons
notre région



Provenances

Dinde: FR

Porc: CH

Bœuf: CH

Poisson: FAO 21

Pain: CH

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Lundi

Buffet de salades

Raviolinis al fromaggio
Pesto rosso maison
Grana padano
Piperade



Sorbet citron

Cookie maison, lait, fruit

Raviolinis : G, O, L
Pesto rosso : O, L FC
Grana padano : O, L
Collation: L, G, So, O

Mardi

Buffet de salades

Polpettes de bœuf al sugo
Riz
Chou-fleur

Végétarien

Polpettes végétariennes al
sugo
Riz
Chou-fleur

Pastèque

Pain au lait, fromage à
tartiner, fruit

Buffet de salades : Cé, M, O
Boulettes de bœuf : G
Boulettes végé : G
Collation : L, G

Mercredi

Buffet de salades

Queue de limande
Sauce thym citron
Pommes grenaille
Épinards

Végétarien

Médailillon crunchy de pois
Sauce thym citron
Pommes grenaille
Épinards

Panna cotta aux fruits
rouges

Galette de riz ou maïs,
yogourt, fruit

Queue de limande : P, G
Médailillon crunchy : G
Sauce thym citron : L
Dessert : L
Collation : L

Jeudi

Buffet de salades

Piccata de dinde
Sauce tomate maison
Pâtes
Courgettes sautées

Végétarien

Piccata de tofu
Sauce tomate maison
Pâtes
Courgettes sautées

Yogourt straciatella

Pain, fromage, fruit

Piccata de dinde : G, O, L
Piccata de tofu: G, O, L, So
Pâtes: G
Dessert : L
Collation : G, L

Vendredi

Buffet de salades

Ragoût de porc à la
moutarde
Polenta
Tomate provençale

Végétarien

Ragoût de quorn
Polenta
Tomate provençale

Salade de fruits

Muesli, yogourt, fruit

Ragoût de porc : Porc
Ragoût de quorn : O
Sauce moutarde: M
Collation : L, G