LE REPAS QUOTI-DIEN

Semaine du
25 mars au
29 mars 2024

Cuisinons notre région

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de modifications en fonction des arrivages

Provenances
Porc : CH
Bœuf : CH
Poulet : CH

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de carême *** Jambon tzigane Sauce au miel maison Pâtes Carottes *** **Végétarien** Cevapcici végé Sauce au miel maison Pâtes Carottes *** Poire	Buffets de salades *** Cheeseburger Sauce du chef maison Pommes country Salade coleslaw *** **Végétarien** Cheeseburger végé Sauce du chef maison Pommes country Salade coleslaw *** Cloche de Pâques	Buffet de salades *** Pâtes Sauce pesto maison Grana padano *** Paris-brest	Buffet de salades *** Boulettes de volaille Sauce suédoise maison Polenta Haricots verts *** **Végétarien** Boulettes végétariennes Sauce suédoise maison Polenta Haricots verts *** Yogourt maison	FERIE
Gluten : Pâtes, sauce au miel, cevapcici végé Lait : Soupe Soja : Cevapcici végé Sulfites : Sauce au miel Porc : Jambon tzigane	Gluten : Pain burger, dessert Lait : Cheeseburger, cheeseburger végé, sauce du chef, dessert Œufs : Sauce du chef, coleslaw, dessert Soja : Burger végé, dessert Moutarde : Sauce du chef, coleslaw	Gluten : Pâtes, dessert Lait : Sauce pesto, grana padano, dessert Œufs : Grana padano, sauce pesto, dessert Sulfites : Dessert Soja : Dessert Fruits à coque : Sauce pesto	Gluten : Sauce suédoise, boulettes végé Lait : Sauce suédoise, polenta, dessert Soja : Boulettes végé Sulfites : Sauce suédoise	