



Semaine du
15 janvier au
19 janvier 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Poulet : CH
Dinde : FR
Boeuf : CH
Poisson : NO

Lundi

Potage aux vermicelles

Emincé de bœuf
Au basilic thaï
Riz parfumé
Wok de légumes

Végétarien

Emincé de tofu
Au basilic thaï
Riz parfumé
Wok de légumes

Cake coco maison

Gluten : Potage, sauce basilic, dessert
Lait : Dessert
Soja : Sauce basilic, tofu
Œufs : Dessert

Mardi

Buffet de salades

Pâtes
Carbonara de dinde
Gruyère râpé

Végétarien

Pâtes
Crème aux herbes
Gruyère râpé

Salade de fruits

Gluten : Pâtes, carbonara, crème aux herbes
Lait : Carbonara, gruyère, crème aux herbes
Céleri : Buffet de salades

Mercredi

Buffet de salades

Filet de saumon
Sauce au citron
Quinoa
Carottes

Végétarien

Escalope de quorn
Sauce au citron
Quinoa
Carottes

Beignet choco-noisettes

Gluten : Sauce au citron, dessert
Lait : Sauce au citron, dessert
Œufs : Quorn, dessert
Fruits à coque : Dessert
Sulfites : Sauce citron
Poisson : Filet de saumon

Jeudi

Buffet de salades

Kebab de poulet
Sauce yogourt
Pommes rissolées
Salade fatouche

Végétarien

Kebab falafel
Sauce yogourt
Pommes rissolées
Salade fatouche

Pomme

Gluten : Pain kebab, falafel
Lait : Sauce yogourt, kebab poulet
Œufs : Kebab poulet

Vendredi

Buffet de salades

Omelette au fromage
Coulis de tomate
Pâtes
Brocolis



Yogourt maison

Gluten : Pâtes
Lait : Omelette, dessert
Œufs : Omelette