



Semaine du
05 février au
09 février 2024

*Cuisinons
notre région*



Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Poulet : CH
Boeuf : CH
Porc : CH

Lundi

Buffet de salades

Emincé de poulet
Sauce miel/soja
Riz parfumé
Brocolis

Végétarien

Emincé de quorn
Sauce miel/soja
Riz parfumé
Brocolis

Granola et yogourt de la
ferme

Lait : Dessert
Soja : Sauce miel/soja
Œufs : Quorn
Sulfites : Sauce miel/soja

Mardi

Buffet de salades

Falafel
Sauce yogourt aux herbes
Semoule de couscous
Courgettes sautées



Salade de fruit

Gluten : Couscous
Lait : Sauce yogourt

Mercredi

Buffet de salades

Rôti de porc
Sauce brune
Pommes boulangères
Haricots

Végétarien

Steak de soja
Sauce brune
Pommes boulangères
Haricots

Roulé à la confiture

Gluten : Sauce brune, dessert
Lait : Dessert
Œufs : Buffet de salade, dessert
Soja : Steak de soja
Sulfites : Sauce brune
Céleri : Buffet de salades
Moutarde : Buffet de salades
Porc : rôti de porc

Jeudi

Crème de légumes

Cordon bleu de volaille
Galette de röstis
Gratin de fenouil à la
hollandaise

Végétarien

Médailillon de chou-fleur
Galette de röstis
Gratin de fenouil à la
hollandaise

Banane

Gluten : Cordon bleu, médaillon de chou-
fleur, gratin
Lait : Crème de légumes, cordon bleu,
galettes de röstis, gratin, médaillon de
chou-fleur
Œufs : Gratin, médaillon de chou-fleur
Soja : Cordon bleu

Vendredi

Buffet de salade

Pâtes
Sauce bolognaise
Gruyère râpé

Végétarien

Pâtes
Sauce tomate
Gruyère râpé

Boule de berlin

Gluten : Pâtes, dessert
Lait : Gruyère râpé, dessert
Céleri : Sauce bolognaise
Œufs : Dessert