



Semaine du

13 novembre au  
17 novembre  
2023

*Cuisinons  
notre région*



Menus sous réserve de  
modifications en fonction des  
arrivages

#### Provenances

Poulet : FR

Bœuf : CH

Poisson : NO

## Lundi

Soupe à la carotte

\*\*\*

Cordon bleu de volaille  
Pommes mousseline  
Fondue de poireaux

\*\*\*

**Végétarien**

Cordon bleu végétarien  
Pommes mousseline  
Fondue de poireaux

\*\*\*

Mandarine

Gluten : Cordon bleu de volaille, cordon bleu végété,  
Lait : Soupe, cordon bleu de volaille, pommes purée, fondue de poireau, cordon bleu végété  
Œufs : Cordon bleu végété  
Soja : Cordon bleu de volaille, cordon bleu végété,  
Céleri : Cordon bleu végété  
Moutarde : Cordon bleu végété

## Mardi

Buffet de salades

\*\*\*

Rôti haché de bœuf  
Jus parfumé  
Riz pilaf  
Choux-rouges braisés

\*\*\*

**Végétarien**

Steak de soja  
Jus parfumé  
Riz pilaf  
Choux-rouges braisés

\*\*\*

Salade d'ananas

Gluten : Rôti haché, steak de soja, jus parfumé  
Lait : Rôti haché,  
Soja : Steak de soja  
Sulfites : Jus parfumé  
Céleri : Rôti haché

## Mercredi

Buffet de salades

\*\*\*

Tomme panée  
Pommes de terre rissolées  
Carottes glacées



\*\*\*

Yogourt maison

Gluten : Tomme panée  
Lait : Tomme panée, dessert

## Jeudi

Buffet de salades

\*\*\*

Filet de saumon  
Crème à l'aneth  
Boulgour  
Brocolis

\*\*\*

**Végétarien**

Escalope de quorn  
Crème à l'aneth  
Boulgour  
Broclis

\*\*\*

Brownie

Gluten : crème à l'aneth, boulgour, dessert  
Lait : Crème à l'aneth, dessert  
Sulfites : Crème à l'aneth  
Soja : Dessert  
Œufs : Escalope de quorn, dessert  
Fruit à coque : Dessert  
Poisson : Saumon

## Vendredi

Buffet de salades

\*\*\*

Pâtes  
Sauce pesto maison  
Grana padano



\*\*\*

Mousse au pain d'épice

Gluten : Pâtes  
Lait : Sauce pesto, grana padano, dessert  
Œufs : Sauce pesto, grana padano  
Fruit à coque : Sauce pesto