



Semaine du

23 mars au
27 mars 2026

*Cuisinons
notre région*



ECO COOK
Certified Sustainable Organisation

Provenances

Bœuf : CH

Porc : CH

Poisson : FAO 61/67

Pain: CH

**Nos sauces à salades
contiennent : Œufs,
moutarde, sulfites**

Lundi

Buffet de salades

Hot-dog
Saucisse de vienne,
oignons frits
Sauce cocktail maison
Pommes country
Coleslaw

Végétarien

Hot-dog végétarien
Saucisse de vienne végété,
oignons frits
Sauce cocktail maison
Pommes country
Coleslaw

Compote de fruits

Pain, fromage, fruit

Pain hot-dog : G, L
Saucisse de vienne : Porc
Saucisse végété : G, L
Oignons frits : G
Sauce cocktail : M, O
Coleslaw : M, O
Collation : L, G

Mardi

Buffet de salades

Poisson à la bordelaise
MSC
Orge perlé
Fenouil à la tomate

Végétarien

Tofu à la bordelaise
Orge perlé
Fenouil à la tomate

Yogourt maison

Cookie maison, lait,
compote de fruits

Buffet de salades : Cé, M, O
Poisson à la bordelaise : P, G
Tofu à la bordelaise : So, G
Orge : G
Dessert : L
Collation : L, G, O, So

Mercredi

Buffet de salades

Dahl de pois-chiche
Riz basmati
Haricots



Flan caramel maison

Pain, chocolat, fruit

Dessert : L
Collation : L, G

Jeudi

Buffet de salades

Pojarski
Jus de viande maison
Pommes purée
Epinards

Végétarien

Escalope de quorn
Jus maison aux herbes
Pommes purée
Epinards

Fruit entier de saison

Muesli, yogourt, fruit

Pojarski : Porc, G, M
Escalope de quorn : O
Jus de viande : Su
Jus aux herbes : Su
Pommes purée : L
Collation : L, G

Vendredi

Buffet de salades

Schupfnudeln
Crème maison à l'ail des
ours
Gruyère râpé
Carottes



Donut

Galettes de riz ou maïs,
cottage cheese, fruit

Schupfnudeln : G, O
Crème ail des ours : G, L
Gruyère : L
Dessert : G, L, So
Collation : L