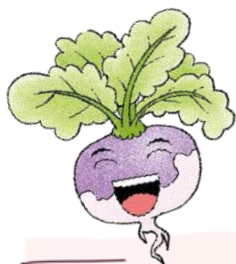


Menu de la semaine

Du 2 au 6 novembre



LUNDI

Salades cabu et radis rouges

Escalopine de poulet (France) panée aux graines au four
Ketchup fumé maison

Escalope pané végétalienne

Pomme grenaille rôtie au thym Courgette au romarin

Clémentine Bio

Pain fendu (Suisse) Yaourt à la vanille sans sucre ajouté



MARDI

Salade mêlée Novae

Penne de blé dur Sauce tomate aux champignons et
marjolaine

Sbrinz AOP râpé

Crème au citron bio de Gianluca

Pain tessinois (Suisse) Compote pommes et poires



MERCREDI

Salade de petits pois et maïs

Dos de julienne mariné (Atlantic) Sauce au curry jaune

Seitan vaudois

Riz basmati bio Courges rôtie à l'origan

Yaourt bio à la mangue sans sucre ajouté

Pomme de féchy à croquer Gaufre de Liège



JEUDI

Velouté de panais

Emincé de dinde (France) Sauce tomate provençal

Emincé végétal de malt d'orge

Cœur de blé Duo de carottes étuvés

Gâteau aux pommes et cannelle de Gianluca

Salade de fruits frais Novae Crêpe nature



VENDREDI

Salade coleslaw bio

Omelette au gruyère AOP

Spätzeli Brocoli à la vapeur

Banane bio

Biscuits aux olives noires Ricotta fraîche (Suisse)

Ces menus, validés par nos responsable nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement.

Bon appétit !

Les préparations peuvent contenir des traces de 14 allergènes officiels connus.

Pour en savoir plus sur
votre restaurateur

