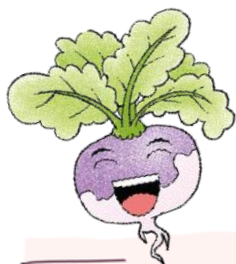


Menu de la semaine

Du 9 au 13 novembre



LUNDI

Céleri rémoulade sauce allégée

Aiguillettes de merlu aux graines (Atlantique) au four
Sauce yaourt citroné

Nugget végétal au four

Riz pilaf Bio Brocoli à la vapeur

Clémentine Bio

Gruyère AOP (Suisse) Pain du moulin (Suisse)



MARDI

Salade mêlée Novae

Tortellini au bœuf (Suisse) Sauce tomate cuisinée aux
légumes et basilic

Ravioli tricolore aux fromages

Sbrinz AOP râpé

Yaourt framboise sans sucre ajouté

Compotes de pommes du Valais Tresse (Suisse)



MERCREDI

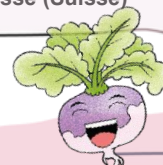
Salade Romaine et radis rouge

Seitan vaudois Sauce zurichoise

Pommes de terre écrasées Haricots verts en persillade

Salade de fruits frais Novae

Yaourt à boire Pain au chocolat (Suisse)



JEUDI

Velouté parmentier (poireau et pomme de terre)

Emincé de poulet (Suisse) Sauce moutarde en grain

Emincé végétal

Flageolets aux petits légumes Carottes étuvées

Crème vanille de julien

Pomme royal gala de féchy Yaourt framboise sans sucre
ajouté



VENDREDI

Carotte râpée bio de Bremblens

Boulette d'okara Bio Sauce allégée au curry jaunes

Patates douces rôties à l'origan Petit pois et oignons
grelot caramélisés

Pot de glace à la vanille

Bretzel (Suisse) Fromage à tartiner aux herbes

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