



Menus Green
Semaine N° 03
du 13 au 17 janvier 2025

Menus élaborés par notre chef de cuisine
Et le directeur Mr Couriat Emmanuel

LUNDI

Salade verte et concombres (local)

* * *

Emincé de poulet (FR) sauce champignons

Spätzli nature

Epinard en branche

* * *

Yogourt nature

MARDI

Salade verte (local)

* * *

Croquettes de légumes de saison

Riz safrané

Carottes Vichy (local)

* * *

Orange



MERCREDI

Potage de légumes de saisons (local)

* * *

Saucisse de veau (CH) sauce moutarde

Pomme de terre aux four (local)

Haricots verts

* * *

Pommes (local)

JEUDI

Salade de céleri rémoulade maison

* * *

Pasta Penne

Et ses petits légumes de saisons

Fromage râpé suisse

* * *

Mandarine



VENDREDI

Salade verte (local) et maïs

* * *

Poissons à la bordelaise (MSC)

Semoule de blé

Brocoli vapeur

* * *

Banane fairtrade

Allergies

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées
sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

Sous réserve de modifications

Provenance des protéines : Poisson : Atlantique nord Poulet : FR Bœuf : CH Porc : CH