



Menus de la semaine



COLLATIONS

lundi 6 mai

Crudités et lentilles Bio

Repas végétarien

Fusilli Bio / Grana Padano

Pesto à l'ail des ours



mardi 7 mai

Menu mac machin

Salade/ tomate Bio/ concombre

Burger maison 100% bœuf local

Pain Bio / pdt sautées locales / calypso



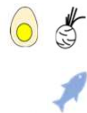
mercredi 8 mai

Remoulade de céleri Bio local

Cabillaud MSC à l'estragon

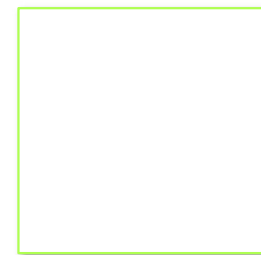
Carottes Bio

Pommes persillées locales



jeudi 9 mai

FERIE



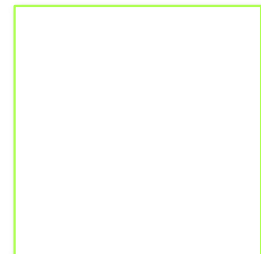
vendredi 10 mai

Carottes râpées Bio

Repas végétarien

Tortellini ricotta/épinards

Sauce napolitaine / Grana Padano



Δ **TRIANGLE** = Mets non préparés "Maison"

Nos viandes (veau, bœuf, agneau, porc, poulet) proviennent uniquement de Suisse ou spécifié sur le menu

Les dindes et canards proviennent de France ou d'Allemagne ou spécifié sur le menu

Origine, dénomination Poisson: Cabillaud-Atlantique nord

Produits allergènes contenant du :



Gluten



Lait
& lactose



Crustacés
& mollusques



Poisson



Arachide
& fruits à coque



Œufs



SOJA
Soja



Céleri



Sésame



Moutarde



Végétarien