



# Menus de la semaine



COLLATIONS

lundi 13 mai



Velouté d'asperges

\*\*\*

Nuggets de cabillaud MSC (3 P/P) calypso

Laitue romaine Suisse

Pommes sautées locales



mardi 14 mai



Duo de lentilles Bio

\*\*\*

**Repas végétarien**

Pizza margherita aux légumes Bio

(1 pour 6) Courgettes Bio/tomates Bio



mercredi 15 mai



Salade et crudités Bio locales

\*\*\*

Boulettes de volaille CH gd mère (8 P/P)

Duo de carottes Bio locales

Purée maison locale



jeudi 16 mai



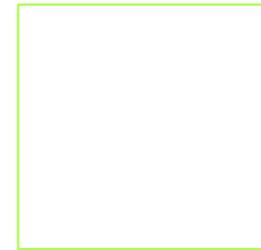
Salade mêlée et choux Bio local

\*\*\*

**Repas végétarien**

Penne Bio

Sauce napolitaine / Grana padano



vendredi 17 mai



Carottes râpées Bio locales

\*\*\*

Rôti haché maison de poulet (CH) aux oignons

Haricots verts Suisse

Polenta crémeuse



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



Céleri



Sésame



Moutarde



Végétarien