



# Menus de la semaine



COLLATIONS

lundi 2 septembre

Salade mêlée

\*\*\*

Jambon à l'os local

Haricots verts

Pommes boulangères locales



mardi 3 septembre

Salade iceberg et betteraves rouges Suisse

\*\*\*

Poulet CH caramélisé

Nouilles sautées aux légumes Bio



mercredi 4 septembre

Maïs et concombre Bio

\*\*\*

Boulettes de veau locale ( 3 P/P) sauce moutarde

Petits pois

semoule Bio



jeudi 5 septembre

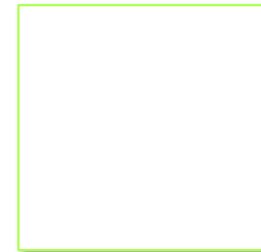
Crudités Bio

\*\*\*

Saumon de Norvège au four

Epinards à la crème

Riz Bio



vendredi 6 septembre

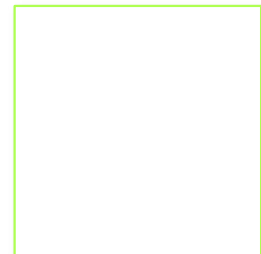
Tomates Bio/mozzarella

\*\*\*

Fusilli Bio à la puttanesca

sauce tomate, ail, basilic, olives, câpres

Gruyère râpé



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:** Saumon-Norvège

Produits allergènes contenant du :



Gluten



Lait  
& lactose



Crustacés  
& mollusques



Poisson



Arachide  
& fruits à coque



Œufs



Soja



Céleri



Sésame



Moutarde



Végétarien