



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du

18 septembre
au 22
septembre
2023

Cuisinons
notre région

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Buffet de salades

Tortellinis ricotta
épinards
Sauce tomate
Gruyère râpé



Buffet de salades

Filet de poisson à la
bordelaise
Riz pilaf
Gratin de côtes de bette

Végétarien

Médaille de chou-fleur
Riz pilaf
Gratin de côtes de bette

Buffet de salades

Poêlée de spätzlis et
légumes
Sauce à la crème



Buffet de salades

Ragoût de boeuf
A l'italienne
Polenta
Chou-rouge braisé

Végétarien

Emincé de quorn
A l'italienne
Polenta
Chou-rouge braisé

Buffet de salades

Cordon bleu de volaille
Sauce cocktail allégée
Pommes country
Courgettes sautées

Végétarien

Cordon bleu de soja
Sauce cocktail allégée
Pommes country
Courgettes sautées

Gluten : Tortellinis
Lait : Tortellinis, gruyère râpé
Oeufs : Tortellinis

Gluten : Filet de poisson, gratin de côtes de bette, médaillon de chou-fleur
Lait : Gratin de côtes de bette, médaillon de chou-fleur
Céleri : Médaille de chou-fleur
Poisson : Filet de poisson

Gluten : Spätzlis, sauce crème
Lait : Spätzlis, sauce crème
Oeufs : Spätzlis
Sulfites : Sauce crème

Gluten : Ragoût de boeuf
Lait : Polenta
Oeufs : Emincé de quorn
Sulfites : Ragoût de boeuf

Gluten : Cordon bleu de volaille, cordon bleu de soja
Lait : Cordon bleu de volaille, cordon bleu de soja, sauce cocktail
Oeufs : Sauce cocktail, cordon bleu de soja
Moutarde : Sauce cocktail, cordon bleu de soja
Soja : Cordon bleu de volaille, cordon bleu de soja
Céleri : Cordon bleu de soja

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Veau : CH

Boeuf : CH

Porc : CH

Poisson : pacif.nord
est/ouest fao 61/67