LE REPAS QUOTI-DIEN

Semaine du
25 mars au
29 mars 2024

Cuisinons notre région

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de modifications en fonction des arrivages

Provenances
Porc : CH
Bœuf : CH
Poulet : CH

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de carême *** Jambon tzigane Sauce au miel maison Pâtes Carottes *** **Végétarien** Cevapcici végé Sauce au miel maison Pâtes Carottes	Buffets de salades *** Cheeseburger Sauce du chef maison Pommes country Salade coleslaw *** **Végétarien** Cheeseburger végé Sauce du chef maison Pommes country Salade coleslaw	Buffet de salades *** Pâtes Sauce pesto maison Grana padano VEGETARIAN 100% VEGETARIAN	Buffet de salades *** Boulettes de volaille Sauce suédoise maison Polenta Haricots verts *** **Végétarien** Boulettes végétariennes Sauce suédoise maison Polenta Haricots verts	FERIE
Gluten : Pâtes, sauce au miel, cevapcici végé Lait : Soupe Soja : Cevapcici végé Sulfites : Sauce au miel Porc : Jambon tzigane	Gluten : Pain burger Lait : Cheeseburger, cheeseburger végé, sauce du chef Œufs : Sauce du chef, coleslaw Soja : Burger végé Moutarde : Sauce du chef, coleslaw	Gluten : Pâtes Lait : Sauce pesto, grana padano Œufs : Grana padano, sauce pesto Fruits à coque : Sauce pesto	Gluten : Sauce suédoise, boulettes végé Lait : Sauce suédoise, polenta Soja : Boulettes végé Sulfites : Sauce suédoise	