



Cuisine de production des Cropettes

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI

Dos de cabillaud (**MSC FAO 61-67**) sauce curry
Boulgour au parfum de menthe
Haricots verts en persillades
Fruit : Kiwi
Pain mi blanc
Végétarien : Galettes de soja à la napolitaine

MARDI

Velouté de légumes
(courge , carottes **grta** , poireau , pommes de terre **grta**)
Jambon de porc (**CH**) et jambon de dinde (**HONG**)
Portion de gruyère
Fruit : Orange , pommes gala **grta**
Pain aux graines **grta**
Végétarien : Délice aux épinards

JEUDI menu végétarien

Salade composée
(Chou blanc **grta** , batavia , noix)
Demi- lune (tofu basilic) **grta** à la Niçoise
Fromage râpé
Galette frangipane
Pain de l'artisan **grta**

VENDREDI menu GRTA

Saucisse de volaille **grta** au four
Pommes mousseline (lait **grta**)
Carottes vichy **grta**
Yaourth au miel **grta**
Pain colognote **grta**
Végétarien : Steak végétarien grillé

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes sont de provenance suisse (sauf cas mentionné)
Le responsable du restaurant se tient à disposition pour toutes informations relatives à la
présence d'allergènes dans les préparations.

