



Cuisine de production des Cropettes

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI menu poisson

Salade Grecque
(cabus **grta** , concombre **grta** , tomates , fêta , olives)
Tortellinis au saumon fumé (**éco**)
crème safranée au pesto
Parmesan râpé
Séré à la fraise
Pain mi blanc

Végétarien : Pâte végétarienne

MARDI menu grta

Jus de pommes **grta**
Haut de cuisse de poulet désossés à l'ancienne
(champignons , oignons **grta**)
Pommes de terres **Bio grta** sautées à crues
Pommes rouge **grta**
Pain aux graines **grta**

Végétarien : Boulettes de légumes

JEUDI menu végétarien

Délice de choux fleurs et fromage
sauce napolitaine à la coriandre
Riz long pilaf
Courgettes **Bio** poêlées
Fruit frais : Prune
Pain de l'artisan **grta**

VENDREDI

Salade batavia **Bio** ,**grta** et betteraves cuites **Bio grta**
Emincé de bœuf (**CH**) à la Thai
(Pousses de bambou , poivrons , carottes **Bio grta**)
Boulgour au parfum de menthe
Yaourth nature **grta**
Pain colognote **grta**

Végétarien : Saucisse à rôti végétal

Produit GRТА 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.

