



Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 19 au 23 avril 2020

LUNDI menu végétarien

Pain mi-blanc **GRTA**
Salade batavia **GRTA/BIO** et concombres **GRTA**
Strudel aux légumes
Sauce crémeuse à l'ail des ours
Duo de quinoa rouge et noir au bouillon
Milco aux myrtilles

MARDI

Pain de l'artisan **GRTA**.
Salade exotique, vinaigrette à l'huile de sésame
(Mungo, chou blanc, chinois, carottes, courgettes)
fagottini à la volaille et curry
Sauce végétale à l'indienne
Végétarien demi lune au tofu **GRTA/BIO**
clémentine

JEUDI

Baguette aux graines **GRTA**.
Aiguillettes de colin MSC (FAO51/57) en panade de céréales
Citrons frais **BIO**
Pomme de terre fondante au romarin **GRTA**
Ratatouilles au pesto
Végétarien nuggets de soja pané au sésame
Salade de fruits frais

VENDREDI végétarien

Pain Colognote **GRTA**
Salade feuille de chêne verte et rouge **GRTA/BIO**
Et tomates **GRTA**
Burger de tofu au curry **GRTA/BIO**
Sauce mangue, lime et noix de coco
Blé ébly aux poireaux **GRTA/BIO**
Fromage à tartiner "kiri"

Produit GRTA susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes sont de provenance suisse (sauf cas mentionné)

La sauce à salade French ou vinaigrette est GRTA

Le responsable du restaurant se tient à disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations.

