



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 7 mai au 11 juin 2021

LUNDI

Mijoté de dinde (FR) au curry
Riz basmati **Bio**
Duo de carottes et fenouil **Bio grta**
Fruit frais : Orange
Pain mi-blanc
Végétarien : Saucisse à rôtir végétal

MARDI menu poisson

Salade batavia **grta**
Taboulé garni
(semoule , concombre **grta** , tomates **grta** , poivron **Bio grta**)
Fish'n'chips de cabillaud (**Fao 61 ,67 ,27**) , crème aigre ciboulette
Yaourth abricot **grta**
Pain aux graines **grta**
Végétarien : Falafel à la coriandre

JEUDI menu végétarien

Cévapcici végétariens à la sarriette
Orecchiette
Ratatouille niçoise **Bio grta**
(aubergine, courgettes , poivrons)
Fruit frais : Prune rouge
Pain de l'artisan **grta**

VENDREDI

Salade de tomates **grta** et mozzarella au basilic
Cannellonis frais à la viande (bœuf **CH**) gratinés au four
Yaourth à boire aux fruits
Végétarien : Lasagne aux légumes

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.

