



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI

Agneau (NZ) mijoté à l'oriental
Boullgour au bouillon
Petit pois et carottes **Bio grta** étuvés
Fruit frais : Nectarine
Pain mi-blanc
Végétarien : Escalope soja et tomate

MARDI

Salade composée
(Scarole **Bio grta** , tomates **grta** , PD terre **grta** , concombre **grta**)
Emincé de poulet (FR) façon kebab
Sauce yogouth à la ciboulette
Petit pot glacé
Pain : Buns
Végétarien : Steak végétal grillé

JEUDI menu végétarien et Grta

Salade batavia **grta** et carotte **Bio grta**
Tagliatelles **grta** sauce tomate aux petits légumes **grta**
Fromage râpé
Yaourth **grta**
Pain de l'artisan **grta**

VENDREDI menu poisson

Panaché de poisson (MSC) divers
Riz aux petits légumes
Salade cabus **grta**
Salade d' ananas au sirop
Pain colognote **grta**
Végétarien : Quorn à la niçoise

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.

