



## Cuisine de production des croupettes

**Semaine du Goût du 20 au 24 septembre 2021**

« huile & graines oléagineuse et fruits à coque »

### LUNDI menu viande

Sauté de dinde (**Hong**) au romarin  
Fusilli  
Ratatouille Niçoise **Bio grta aux graines de sésame**  
**Fruit frais** : Pruneaux  
Végétarien : **Escalope de Quorn à l'aigre doux**  
Pain mi-blanc aux graines de pavots

### MARDI menu végétarien

Salade cabus **Bio grta**, céleri **Bio grta** et cerneaux de noix  
Risotto d'orge perlé crémeux aux petits légumes **Bio grta**  
et pignons de pin  
**Dessert** : Mousse au chocolat  
Pain artisan **grta aux noisettes**

### JEUDI menu poisson

Salade batavia **Bio grta** betterave **Bio grta** aux graines de courge  
Aiguillettes de colin d'Alaska (**MSC FAO 61/67**) en croûte de graines  
(lin, potimarron et millet)  
Pommes de terre **grta** au four  
**Dessert** : Fromage à tartiner  
Végétarien : **Escalope de légumes**  
Pain Balance **grta aux noix**

### VENDREDI menu végétarien

Salade pain de sucre **Bio grta** et pistaches  
Curry de légumes **Bio grta** au lait de coco  
(carottes, courgettes, courge, tomates et noix de cajou)  
Riz pilaf **aux amandes éfilées**  
**Dessert** : Yaourth **grta** au miel  
Pain **grta aux 5 céréales**

**Huile utilisé pour la semaine du goût « tournesol, noix et sésame »**

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.

