



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 27 septembre au 1 Octobre 2021

LUNDI menu poisson

Salade Mêlée
(Feuille de chêne **Bio grta** , carottes râpées **Bio grta**
Tagliatelles fraîches à la puttanesca
(Thon (**Indo FAO 71**), ail , origan , câpres , olives , sauce tomates)
Fromage râpé
Dessert : Yaourth à la fraise
Végétarien : **Raviolis aux cinq légumes sauce napolitaine**
Pain mi-blanc

Mardi menu végétarien

Emincé végétal (**soja**) sauce curry
Quinoa à la courge **Bio grta**
Choux fleurs en gratin (**lait grta**)
Dessert : Fruit frais (kiwi , pruneaux , oranges , pommes)
Pain de Genève **grta**

JEUDI menu végétarien

Salade du chef
(feuille de chêne **Bio grta** , concombre **Bio grta** , tomates **grta**
feta , œuf et olives
Pizza marguerite
Dessert : Ile flottante **grta**
Pain artisan **grta**

VENDREDI menu viande

Steak de bœuf (**CH**) sauce barbecue
Gratin dauphinois **grta**
Panachée de carottes vichy **Bio grta**
Dessert : Poire conférence **grta**
Végétarien : **Steak végétal sauce barbecue**
Pain colognote **grta**

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.

