



## 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.

