



Cuisine de production des Plantaporrêts

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

Semaine du Goût “ Huiles, graines oléagineuses et fruits à coques “

LUNDI menu végétarien

Baguette aux graines de courges **GRTA**
Salade mélange de saison **GRTA/BIO**, endives, gruyère **AOP** et noix
Sauce à l'huile de noix
Pâtes “spirales” sauce à la tapenade
Et petits légumes
(Olives, ail, anchois, lait **GRTA**)
Fromage râpé
Pastèque **GRTA**

MARDI MENU VEGETARIEN

Baguette aux graines de sésame **GRTA**
Tartare de tomates **GRTA** aux pesto et pignons de pain
Salade de pomme de terre “ravigote” **GRTA**
Omelette roulée “ maison “ au fromage
Cake coco

JEUDI

Baguettes aux graines de tournesol **GRTA**
Salade de carottes jaune et orange au
Graines de sésame et citron **GRTA/BIO**
Brochette de Kefta (bœuf, agneau) aux pistaches sauce aigre douce
Mélange céréale Kasha aux épices (sarrasin, orge, millet)
Végétarien boulettes de légumes sauce aigre douce
Yogourt abricot **GRTA**

VENDREDI

Baguettes aux olives **GRTA**
Salade de concombres sauce aux graines de moutarde **GRTA**
Aiguillette de cabillaud MSC (pacifique nord) en croûte de graines
(Lin, courge, pavot) citron frais **BIO**
Poêlée de riz aux poivrons **GRTA**
Végétarien Nuggets aux sésames
Fromage blanc à la mangue et aux graines de chia

Produit **GRTA** susceptible de modification selon approvisionnement
Toutes les viandes sont de provenance suisse (sauf cas mentionné)

La sauce à salade French ou vinaigrette est **GRTA**

Le responsable du restaurant se tient à disposition pour toutes informations relatives à la présence d'allergènes dans les préparations.

