



## Cuisine de production des croupettes

**Semaine du 8 au 12 novembre 2021**

### **LUNDI menu végétarien**

Assortiments végétarien  
(omelette , escalope (**légumes et soja**) , nuggets , falafel (**pois chiches**) ,  
émincé (**soja**) boulette (**blé et soja**)  
Pommes de terre « grenaille » **grta** au four et au thym  
Courgettes **Bio grta** sautées provençal  
**Dessert** : Kiwi  
Pain mi-blanc

### **Mardi menu poisson**

Salade mélangée **Bio grta**  
(**pain de sucre , céleri râpé**)  
Tortellinis au saumon fumé (**NORV**) crème pesto  
Fromage râpé  
**Végétarien** : **Lasagne aux légumes**  
**Dessert** : Crème caramel  
Pain de Mini-lion d'or **grta**

### **JEUDI menu végétarien**

Duo de salades **Bio grta**  
(**batavia et laitue**)  
Mijoté de tofu **Bio grta** au lait de coco et petits légumes **Bio grta**  
Boulgour pilaf  
**Dessert** : Liégeois chocolat  
Pain artisan **grta**

### **VENDREDI menu viande**

Velouté de légumes **Bio grta**  
Emincé de poulet (**CH**) au curry  
Riz basmati **Bio**  
**Végétarien** : **Emincé de Quorn au curry**  
**Dessert** : Banane junior  
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.

