



Cuisine de production des croupettes

Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

LUNDI menu végétarien

Salade du panachée
(Laitue pommée verte **Bio grta** , ananas , céleri **Bio grta** , noix)
Tagliatelles fraîche sauce napolitaine aux légumes **Bio grta**
Fromage râpé
Dessert : Yaourth fruits des bois
Pain mi-blanc

Mardi menu viande GRTA

Salade composée
(pain de sucre **Bio grta** et choux blanc **Bio grta** et rouge **Bio grta**)
Emincé de poulet **grta** aux champignons
Pommes de terre **grta** sautées à crues
Végétarien : **Emincé végétal aux légumes Bio grta et basilic**
Dessert : Yaourth fraise **grta**
Pain de Mini-lion d'or **grta**

JEUDI menu poisson

Filet de merlu (**FAO 47**) blancs du Cap meunière et citron
Lentilles de Sauvigny **grta** mijotées
Gratin de courge **grta**
Végétarien : **Crêpe aux épinards et portion d'emmental**
Fruit frais : Poire « conférence »
Pain artisan **grta**

VENDREDI menu végétarien

Mijotée de légumes **Bio grta** au curry , lait de coco
et haricots azukis
Riz basmati **Bio**
Salade feuille de chêne **Bio grta**
Dessert : Eclair au chocolat
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.

