



## Cuisine de production des Plantaporrêts

**Semaine du 2 au 6 octobre 2023**

### LUNDI

Pain torsadé **GRTA**  
Salade d'haricots verts et échalotes aux herbes  
Blanc de poulet **GRTA** sauce forestière  
Gnocchis frais  
Gruyère rapé  
**Végétarien** filet végétarien (blé et soja)  
Raisins Chasselas **GRTA**

### MARDI

Pavé meule de pierre **BIO/GRTA**  
Emincés végétariens marinés façon Terriaki  
Nouilles de blé chinoises  
Wok de légumes **BIO/GRTA** aux pousses de soja **BIO/GRTA**  
Poire **GRTA**

### JEUDI

Pain Graham **GRTA**  
Salade mélée **GRTA**, carottes **GRTA** et céleri **GRTA** rapé  
Blé ébly au bouillon  
Sauté de bœuf aux olives et carottes **BIO/GRTA**  
**Végétarien** émincé végétarien (blé et soja)  
Yoghourt à la vanille

### VENDREDI menu GRTA

Pain paysan **GRTA**  
Jus de pommes **GRTA**  
Piccata de tofu aux légumes **BIO/GRTA** "maison"  
Coulis de courge **GRTA** tomate coriandre  
Pommes de terre **GRTA** rôties aux herbes de Provence  
Crème dessert chocolat « maison » au lait **GRTA**

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.

