



## Cuisine de production des Plantaporrêts Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

### LUNDI

Pain torsadé **GRTA**  
Salade verte **GRTA**  
Tranche panée végétale (blé et soja)  
Sauce Napolitaine  
Casarecce fraîche aux céréales  
Emmental râpé  
Pruneaux de la ferme **GRTA**

### MARDI

Pavé meule de pierre **BIO/GRTA**  
Steak de veau sauce forestière  
Courgettes **BIO/GRTA** sautées à l'ail et au persil  
Gnocchi à l'huile d'olive  
Gruyère râpé  
**Végétarien** steak végétarien (protéine de pois)  
Raisin d'Italie

### JEUDI

Pain au maïs  
Salade mêlée **BIO/GRTA**,  
(Choux rouge et céleri râpé)  
Blé ébly au bouillon  
Sauté de bœuf **GRTA** aux olives et carottes **BIO/GRTA**  
**Végétarien** émincé végétarien (pois et fèves)  
Séré framboise

### VENDREDI menu **GRTA**

Pain paysan **GRTA**  
Jus de pommes **GRTA**  
Piccata de tofu aux légumes **BIO/GRTA** "maison"  
Coulis de courge muscat **GRTA**  
Poêlée de lentilles aux herbes de Provence **GRTA**  
Crème dessert chocolat « maison » au lait **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.

