



## Cuisine de production des Plantaporêts Semaine du 17 au 21 mars 2025

### LUNDI

Pain torsadé **GRTA**  
Salade grecque à la crétoise  
(Feta, concombre, tomates, poivrons, olive noires)  
Moussaka "maison" de bœuf, agneau (IE), légumes **BIO/GRTA**  
Et pomme de terre **GRTA**  
Végétarien moussaka au tofu **BIO/GRTA**  
Yogourt au miel **GRTA**

### MARDI

Pain Graham **GRTA**  
Salade de saison et carottes râpé **BIO/GRTA**  
Sauce au citron  
Rouleaux de printemps  
Sauce aigre douce du chef "maison"  
Riz cantonais (Petits pois, omelettes, légumes)  
Tranche de gruyère

### JEUDI

Ciabatta au maïs CH  
Velouté de Poireaux **BIO/GRTA**  
Nuggets de colin Alaska MSC FAO027  
Sauce tartare allégé  
Quinoa aux poivrons et curcuma  
Végétarien Nuggets blé et soja  
Kiwi rouge

### VENDREDI

Pain du moulin **GRTA**  
Salade verte et céleri râpé **BIO/GRTA**  
Escalope végétale (soja et blé)  
Sauce basquaise  
Pâtes fraîches complètes "pennette"  
Emmental râpé  
Compote "maison" mangues pommes aux chips de coco

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.

