



# Cuisine de production des Plantaporrêts

## 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.

