



Cuisine de production des Cropettes

Semaine du 20 au 24 avril 2026

LUNDI 20

Salade multicolore **Bio grta**
(carottes , haricot mungo , verte)
Boulettes de poulet **grta** jus au romarin
Duo de spätzlis frais sautés (épinards/nature)
Végé : **Petites chipolatas au romarin**
Petits suisse aux fruits
Pain Bis **grta**

MARDI 21

Emincé végétales (**blé,soja**) sauce crème
aux champignons de Paris frais
Boullgur au bouillon de légumes
Méli-mélo du primeurs **Bio grta**
Pommes Gala du pays
Pain torsadé **grta**

JEUDI 23

Escalope de saumon (**Eco**) pochée sauce safranée
Riz pilaf aux oignons **Bio grta**
Carottes vichy **Bio CH**
Végé : **Aiguillettes végétales de blé ,épinards et feta**
Orange de Sicile Bio
Pain mi blanc **grta**

VENDREDI 24

Salade pain de sucre **Bio grta** œufs durs
concombre **grta** graines de tournesol
Panaché de pâtes végétariennes sauce à la courge
Gruyère râpé **AOP**
Yaourth fraise grta
Pain épi du panetier **grta**

Produit **GRTA** susceptible de modification selon approvisionnement

Toutes les viandes et le pain 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.

