



MENUS DE LA SEMAINE



LUNDI 27 NOVEMBRE

MARDI 28 NOVEMBRE

MERCREDI 29 NOVEMBRE

JEUDI 30 NOVEMBRE

VENDREDI 1 DÉCEMBRE

MENUS FOURCHETTE VERTE

Salade verte et portion d'emmental	Salade verte et betterave râpée	Salade verte et macédoine de légumes	Crème de lentilles corailles	Salade verte et carotte râpée
Falafel de pois chiche# sauce yogourt à la menthe Riz cantonais Poire à croquer	Kebab de poulet Pommes de terre rôties Salade fatouche Yogourt nature coulis de fruits rouges	Nuggets de colin# sauce tartaraise allégée Boulgour Bâtonnets de carotte Compote maison pomme/vanille	Tortellini au parmesan artisanales de chez "Roberto" Sauce napolitaine Gran padrone Clémentine	"Chili con carne" (bœuf, tacos maïs, tomate) Riz blanc Crème dessert chocolat

(Végétarien*)

(France*)

(Pacifique N/O**)

(Végétarien*)

(Suisse*)

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte et portion d'emmental	Salade verte et betterave râpée	Salade verte et macédoine de légumes	Crème de lentilles corailles	Salade verte et carotte râpée
Falafel de pois chiche# sauce blanche à la menthe Riz cantonais Poire à croquer	Pain pita, poêlé de légumes Pommes de terre rôties Salade fatouche Yogourt nature coulis de fruits rouges	Nuggets végé# sauce tartaraise allégée Boulgour Bâtonnets de carotte Compote maison pomme/vanille	Tortellini au parmesan artisanales de chez "Roberto" Sauce napolitaine Gran padrone Clémentine	"Chili végété" (tacos maïs, haricots rouges, tomate) Riz blanc Crème dessert chocolat

(Végétarien*)

(Végétarien*)

(Végétarien*)

(Végétarien*)

(Végétarien*)

L'# signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. Restaurant du Collège Secondaire
Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

* Provenance de la viande - ** Provenance des produits de la pêche