



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 25 MARS

MARDI 26 MARS

MERCREDI 27 MARS

JEUDI 28 MARS

VENDREDI 29 MARS

MENUS FOURCHETTE VERTE

MENU PÂQUES

Salade verte et œuf mayonnaise allégée
Haut de cuisse de poulet à la zurichoise
Galette roesti#
Carottes à la ciboulette
Brioche au sucre artisanale "Surprise"

Salade verte et céleri rémoulade

Spaghettis intégrales sauce tomate au thon
Gran padrone

Salade de kiwi

Duo de batavia et endives

Quiche aux légumes printaniers
Salade de maïs et concombre au yogourt

Pana cotta et purée de mangue

Salade verte et carottes râpées

Steak haché de bœuf crème à la moutarde

Cornettes
Brocolis

Orange

VACANCES

(Suisse*)

(Atlantique C/E**)

(Végétarien*)

(Suisse*)

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

MENU PÂQUES

Salade verte et œuf mayonnaise allégée
Escalope végétarienne# à la zurichoise
Galette roesti#
Carottes à la ciboulette
Brioche au sucre artisanale "Surprise"

Salade verte et céleri rémoulade

Spaghettis intégrales sauce tomate au basilic
Gran padrone

Salade de kiwi

Duo de batavia et endives

Quiche aux légumes printaniers
Salade de maïs et concombre au yogourt

Pana cotta et purée de mangue

Salade verte et carottes râpées

Boulettes aux légumes crème à la moutarde

Cornettes
Brocolis

Orange

VACANCES

(Végétarien*)

(Végétarien*)

(Végétarien*)

(Végétarien*)

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

Restaurant du Collège Secondaire

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