



# MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 13 MAI

MARDI 14 MAI

MERCREDI 15 MAI

JEUDI 16 MAI

VENDREDI 17 MAI

## MENUS FOURCHETTE VERTE

Salade verte et croutons

Salade verte et carottes râpées

Macédoine de légumes

Salade verte et cubes de tomates

Salade verte et portion de Vacherin

Gnocchis de pomme de terre# sauce marinara Gran padrone

Lasagne de bœuf artisanales de chez "Roberto"

Ramequin# au Gruyère AOC

Calamar à la romaine# Sauce tartaraise allégée

Haut de cuisse de poulet

Gran padrone

Blanc battu et purée de mange

Salade verte et crudités

Pomme de terre rôties Choux romanesco

à la basquaise Riz blanc

Yogourt à la vanille

Compote pomme/rhubarbe

Haricots verts persillées

Fraises à croquer

(Végétarien)\*

(Suisse)\*

(Végétarien)\*

(Pacifique S/O)\*\*

(Suisse)\*

## ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte et croutons

Salade verte et carottes râpées

Salade verte et cubes de tomates

Salade verte et portion de Vacherin

Gnocchis de pomme de terre# sauce marinara Gran padrone

Lasagne aux légumes artisanales de chez "Roberto"

Escalope de Quorn# pané

Riz blanc à la basquaise (Haricots rouges et pois chiche)

Gran padrone

Blanc battu et purée de mange

Sauce tartaraise allégée Pomme de terre rôties Choux romanesco

Haricots verts persillées

Compote pomme/rhubarbe

Fraises à croquer

(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