



# MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 10 JUIN

MARDI 11 JUIN

MERCREDI 12 JUIN

JEUDI 13 JUIN

VENDREDI 14 JUIN

## MENUS FOURCHETTE VERTE

Salade verte  
et maïs

Taboulé de quinoa  
aux petits légumes

Salade verte et  
radis rouges

Salade verte et  
cubes de tomate

Salade verte et  
œuf dur

Kebab de poulet#  
et pain pita

Rouleaux de  
printemps#

Tomate farcie au  
bœuf

Brochette de poulet  
sauce satay

Fusillis au pesto basilic  
et tomates cerise

Pommes de terres  
rôties

Nouilles de blé  
Blettes sautées

Boulgour aux épices  
Coulis aux poivrons

Riz Basmati  
Duo de carottes

rôties  
Grand Padrone

Meli mélo de crudités  
aux agrumes

Sauce aigre-douce

Tranche de melon

Yogourt fraise

Clafouti# aux cerises

Pêche

Blanc battu et  
coulis de fruits rouges

(France)\*

(Végétarien)\*

(Suisse)\*

(Suisse)\*

(Végétarien)\*

## ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte  
et maïs

Taboulé de quinoa  
aux petits légumes

Salade verte et  
radis rouges

Salade verte et  
cubes de tomate

Salade verte et  
œuf dur

Planted Kebab#  
et pain pita

Rouleaux de  
printemps#  
aux légumes

Tomate farcie  
à la bolognaise de  
lentilles

Brochette de tofu  
sauce satay

Fusillis au pesto basilic  
et tomates cerise

Pommes de terres  
rôties

Nouilles de blé  
Blettes sautées

Boulgour aux épices  
Coulis aux poivrons

Riz Basmati  
Duo de carottes

rôties  
Grand Padrone

Meli mélo de crudités  
aux agrumes

Sauce aigre-douce

Tranche de melon

Yogourt fraise

Clafouti# aux cerises

Pêche

Blanc battu et  
coulis de fruits rouges

(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