

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
MENU FOURCHETTE VERTE				
Salade de pois chiche et batavia	Duo de batavia et iceberg	Salade verte et maïs	Crème Dubarry Chili con carne	Salade verte, carottes râpées et œuf dur
Crêpe# à l'emmental au four Boulgour Brocolis	Hot dog de poulet Pomme de terre au four Coleslaw	Escalope de dinde jus au thym Blé gourmand	Riz aux épices Cheddar râpé	Fusilli à la crème au pesto rouge Gran Padrone
Fruit	Compote poire#	Haricots verts Yogourt à boire	Clémentine	Séré abricot
	(Suisse)*	(France)*	(Suisse)*	
ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON				
Salade de pois chiche et batavia	Duo de batavia et iceberg	Salade verte et maïs	Crème Dubarry Chili sin carne	Salade verte, carottes râpées et œuf dur
Crêpe# à l'emmental au four Boulgour Brocolis	Hot dog végé Pomme de terre au four Coleslaw	Filet de quorn# Blé gourmand Haricots verts	Riz aux épices Cheddar râpé	Fusilli à la crème au pesto rouge Gran Padrone
Fruit	Compote poire#	Yogourt à boire	Clémentine	Séré abricot

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 Le ketchup à disposition contient du céleri.
Compotes et fruits sans sucre ajouté.

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Restaurant du Collège Secondaire

^{*} Provenance de la viande