



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 26 JANVIER

MARDI 27 JANVIER

MERCREDI 28 JANVIER

JEUDI 29 JANVIER

VENDREDI 30 JANVIER

MENU FOURCHETTE VERTE

Bouillon de légumes et vermicelles	Salade verte et carottes râpées	Duo de batavia et Iceberg	Salade verte et maïs	Salade verte et betteraves râpées
Filet de cabillaud au four# sauce tartaraise allégé Quinoa Haricots verts Kiwi	Lasagne Végé bolo artisanale de chez " Roberto " Mousse au chocolat#	Ragoût de porc au petits légumes Pommes de terre vapeur Carotte Vichy Compote pomme cannelle	Cubes de paneer à l'indienne Riz blanc Brocolis Banane	Emincé de dinde à la sauge Boulgour Chou fleur Yogourt

(Atlantique N/O et
Pacific N/E N/O)**

(Suisse)*/(****)

(France)*

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Bouillon de légumes et vermicelles	Salade verte et carottes râpées	Duo de batavia et Iceberg	Salade verte et maïs	Salade verte et betteraves râpées
Filet de Quorn au four# sauce tartaraise allégé Quinoa Haricots verts Kiwi	Lasagne Végé bolo artisanale de chez " Roberto " Mousse au chocolat#	Œufs brouillés au Gruyère Pommes de terre vapeur Carottes Vichy Compote pomme cannelle	Cubes de paneer à l'indienne Riz blanc Brocolis Banane	Quenelle à la sauge# Boulgour Chou fleur Yogourt

L'# signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds, bouillons et sauces à salade ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

Le ketchup à disposition contient du céleri.

Compotes et fruits sans sucre ajouté.

Restaurant du Collège Secondaire

* Provenance de la viande - ** Provenance des produits de la pêche - **** Contient du porc

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