



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 2 FÉVRIER

MARDI 3 FÉVRIER

MERCREDI 4 FÉVRIER

JEUDI 5 FÉVRIER

VENDREDI 6 FÉVRIER

MENU FOURCHETTE VERTE

Salade verte et œuf dur	Velouté de légumes	Salade verte et endives	Salade verte et croûtons	Salade verte et carottes râpées
Rouleaux de printemps#	Steak haché# de bœuf	Filet de colin	Haut de cuisse de poulet	Fusilli sauce tomate à l'origan
Riz aux épices	sauce moutarde	crème à la ciboulette	rôti au thym	Gruyère râpé
Brocolis	Boulgour	Semoule de blé	Purée de pommes de terre	Tam Tam vanille
Crêpe# au sucre	Haricots verts	Petits pois/carottes	Batônnetts de chou-rave	
	Clémentine	Séré banane	Compote de poire#	

(Suisse)*

(Océan Pacifique N/E
- N/O)**

(Suisse)*

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte et œuf dur	Velouté de légumes	Salade verte et endives	Salade verte et croûtons	Salade verte et carottes râpées
Rouleaux de printemps#	Falafels#	Quiche au fromage	Escalope de Halloumi	Fusilli sauce tomate à l'origan
Riz aux épices	sauce yogourt	Petits pois et carottes	Purée de pommes de terre	Gruyère râpé
Brocolis	Boulgour		Batônnetts de chou-rave	Tam Tam vanille
Crêpe# au sucre	Haricots verts	Séré banane	Compote de poire#	
	Clémentine			

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

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