



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 2 MARS

MARDI 3 MARS

MERCREDI 4 MARS

JEUDI 5 MARS

VENDREDI 6 MARS

MENU FOURCHETTE VERTE

Potage de saison

Salade verte et
cubes de betterave

Salade verte et
radis râpé

Duo de batavia
et iceberg

Salade verte
et maïs

Pilon de poulet
au romarin
Pommes de terre
wedges#
Brocolis

Tagliatelle à la crème
de Grana Padano

Dos de colin aux
agrumes
Riz blanc
Haricots verts

Tortilla de pommes
de terre,
piquillos et cébette
Coulis de tomate
Saladine carottes et
roquette

Boulettes de bœuf
jus à la sauge
Boulgour
Navets au bouillon

Kiwi

Compote de
pomme#

Crème dessert
chocolat

Banane

Fromage frais aux
fruits

(Suisse)*/(Turquie)**

(Pacifique Nord-Est et
Nord-Ouest)**

(Suisse)*

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Potage de saison

Salade verte et
cubes de betterave

Salade verte et
radis râpé

Duo de batavia
et iceberg

Salade verte
et maïs

Paneer
aux épices
Pommes de terre
wedges#
Brocolis

Tagliatelle à la crème
de Grana Padano

Omelette au Gruyère
Riz blanc
Haricots verts

Tortilla de pommes
de terre,
piquillos et cébette
Coulis de tomate
Saladine carottes et
roquette

Boulettes
manchourien#
coulis tomate
Boulgour
Navets au bouillon

Kiwi

Compote de
pomme#

Crème dessert
chocolat

Banane

Fromage frais aux
fruits

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.