



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 23 MARS

MARDI 24 MARS

MERCREDI 25 MARS

JEUDI 26 MARS

VENDREDI 27 MARS

MENU FOURCHETTE VERTE

Salade verte, œuf dur
et cubes de fromage

Salade verte
et croutons

Salade verte et
betterave râpée

Salade verte et
duo de carottes
râpées

Salade verte
et maïs

Rouleaux de
printemps#
sauce aigre-douce
Riz Blanc
Brocolis

Pomme

Boulettes d'agneau
à la sarriette
Quinoa
Carottes Vichy

Tamtam chocolat#

Steak haché de bœuf
Pommes de terre au
four
Choux de Bruxelles

Salade de kiwi

Filet de poulet au
thym
Rösti de pomme de
terre#
Panais rôti

Yogourt à la fraise

Fusilli crème
au pesto basilic
Gran Padrone

Compote
pomme/fraise#

(Suisse)*

(Suisse)*

(France)*

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte, œuf dur
et cubes de fromage

Salade verte
et croutons

Salade verte et
betterave râpée

Salade verte et
duo de carottes
râpées

Salade verte
et maïs

Rouleaux de
printemps#
sauce aigre-douce
Riz Blanc
Brocolis

Pomme

Paneer aux épices
Quinoa
Carottes Vichy

Tamtam chocolat#

Œufs brouillés
Pommes de terre au
four
Choux de Bruxelles

Salade de kiwi

Filet de Quorn# pané
Rösti de pomme de
terre#
Panais rôti

Yogourt à la fraise

Fusilli crème
au pesto basilic
Gran Padrone

Compote
pomme/fraise#

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

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