



MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 9 MARS

MARDI 10 MARS

MERCREDI 11 MARS

JEUDI 12 MARS

VENDREDI 13 MARS

MENU FOURCHETTE VERTE

Salade verte
et endives

Salade verte
et coleslaw

Salade verte et
betterave râpé

Salade verte et
carottes râpées au
citron

Salade verte
et maïs

Gnocchi de pomme
de terre#
sauce tomate basilic
Gran Padrone

Hot dog de poulet
Sauce cocktail
allégée
Pommes de terre
rôties

Sauté de dinde
à la provençale
Boullgour
Brocolis

Colin à l'italienne
Riz safrané
Fondue de poireaux

Omelette# au Gruyère
Penne et
carottes au jus

Fruit

Compote de poire#

Liégeois chocolat

Salade d'ananas

Blanc battu et miel

(Suisse)*

(France)*

(Pacifique Nord-
Ouest)**

ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte
et endives

Salade verte
et coleslaw

Salade verte et
betterave râpé

Salade verte et
carottes râpées au
citron

Salade verte
et maïs

Gnocchi de pomme
de terre#
sauce tomate basilic
Gran Padrone

Panini tomate/mozza
Pommes de terre
rôties

Sauté végétal
à la provençale
Boullgour
Brocolis

Filet de Quorn# pané
Riz safrané
Fondue de poireaux

Omelette# au Gruyère
Penne et
carottes au jus

Fruit

Compote de poire#

Liégeois chocolat

Salade d'ananas

Blanc battu et miel

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.