



Semaine du

28 avril au
02 mai 2025

*Cuisinons
notre région*



Provenances

Poulet: FR

Boeuf: CH

Poisson : FAO 61-67

Pain: CH

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Lundi

Buffet de salades

Cappellinis
tomate/mozarella
Sauce crème de basilic
maison
Grana padano
Brocolis



Cookie maison, lait, fruit

Cappellinis : G, O, L
Sauce crème : L
Grana padano : L, O
Collation: L, G, O, So

Mardi

Buffet de salades

Ragoût de bœuf façon
flamande
Boulgour
Carottes

Végétarien

Ragoût de tofu façon
flamande
Boulgour
Carottes

Pain au lait, fromage à
tartiner, fruit

Ragoût de bœuf : G
Ragoût de tofu : G, So
Boulgour: G
Collation: G, L

Mercredi

Buffet de salades

Hachis parmentier de
boeuf
Haricots

Végétarien

Hachis parmentier à la
bolognaise de soja
Haricots

Galette de riz ou maïs,
yogourt, fruit

Hachis parmentier de bœuf : L
Hachis parmentier de soja : L, So
Collation : L

Jeudi

Buffet de salades

Emincé de poulet
Sauce coco/curry
Riz
Petits pois

Végétarien

Emincé de quorn
Sauce coco/curry
Riz
Petits pois

Pain, fromage, fruit

Buffet de salades : Cé, M, O
Quorn : O
Collation : L, G

Vendredi

Buffet de salades

Kibbeling de poisson
Calypso maison allégée
Pommes de terre persillées
Épinards

Végétarien

Sticks de légumes
Calypso maison allégée
Pommes de terre persillées
Épinards

Muesli, yogourt, fruit

Kibbeling de poisson : P, G, L
Calypso : M, O, L
Collation : G, L