



Semaine du

19 octobre au
23 octobre 2026

*Cuisinons
notre région*



ECOCOOK
Certified Sustainable Organisation

Provenances

Bœuf : CH

Porc : CH

Poisson : FAO 61/67

Pain : CH

**Nos sauces à salades
contiennent : Œufs,
moutarde, sulfites**

Lundi

Buffet de salades

Boulettes de bœuf
Couscous
Carottes au cumin

Végétarien

Boulettes végé
Bouillon
Couscous
Carottes au cumin

Yogourt maison

Ballon complet, fromage
à tartiner, compote de
fruit

Boulettes de bœuf : G
Couscous : G
Boulettes végé : So, G
Dessert : L
Collation : L, G

Mardi

Buffet de salades

Saucisse de vienne
Calypso allégée
Riz complet
Brocolis

Végétarien

Saucisse de vienne végé
Calypso allégée
Riz complet
Brocolis

Gaufre

Muffin maison, yogourt,
fruit

Saucisse de vienne : Porc
Calypso allégée : M, O, L
Saucisse de vienne végé : G
Dessert : G, L, O
Collation : L, G, O

Mercredi

Buffet de salades

Pâtes
Sauce tomate
Fromage râpé
Petit pois



Fruit

Pain, chocolat, fruit

Buffet de salades : M, O
Pâtes : G
Fromage râpé : L
Collation : L, G

Jeudi

Buffet de salades

Filet de poisson à la
bordelaise
Pommes natures
Haricots plats

Végétarien

Tofu à la bordelaise
Pommes natures
Haricots plats

Muffin maison

Pain d'épice, lait, fruit

Filet de poisson à la bordelaise : P, G
Tofu à la bordelaise : G, So
Dessert : L, G, O
Collation : L, G, O

Vendredi

Buffet de salades

Rouleau de printemps
Sauce aigre-douce
Nouilles
Wok de légumes



Fruit travaillé

Galette de maïs, cottage
cheese, fruit

Rouleau de printemps : G, So, Sé
Sauce aigre-douce : So
Nouilles : G, O
Collation : G, O