



Semaine du

26 octobre au
30 octobre 2026

Cuisinons
notre région



ECOCOOK
Certified Sustainable Organisation

Provenances

Bœuf : CH

Porc : CH

Poulet : CH

Poisson : FAO 61/67

Pain : CH

Nos sauces à salades
contiennent : Œufs,
moutarde, sulfites

Lundi

Buffet de salades

Cappellettis tomate-
mozza
Sauce crème basilic
Fromage râpé
Epinards



Fruit entier

Muffin maison, yogourt,
fruit

Buffet de salades : M, O
Cappellettis : G, O, L
Sauce crème basilic : G, L
Fromage râpé : L
Collation : L, G, O

Mardi

Buffet de salades

Tranche panée de poulet
Quartier de citron
Quinoa
Carottes

Végétarien

Tranche panée végé
Quartier de citron
Quinoa
Carottes

Yogourt maison

Pain, chocolat au lait, fruit

Tranche panée de poulet : G
Tranche panée végé : M, O
Dessert : L
Collation : L, G

Mercredi

Soupe à la courge

Filet de colin
Sauce tartare allégée
Riz pilaf
Poireaux

Végétarien

Sticks de légumes
tricolores
Sauce tartare allégée
Riz pilaf
Poireaux

Fruit travaillé

Pain d'épice, lait, fruit

Soupe à la courge : L
Filet de colin : P
Sauce tartare allégée : L, M, O
Collation : L, G, O

Jeudi

Buffet de salades

Cheeseburger Halloween
Ketchup maison
Pommes country
Coleslaw

Végétarien

Cheeseburger Halloween
végé
Ketchup maison
Pommes country
Coleslaw

Donut d'Halloween

Galette de maïs, cottage
cheese, fruit

Buffet de salades : G, Sé
Cheeseburger : G, L
Ketchup maison : Ss
Coleslaw : M, O
Cheeseburger végé : G, So, L
Dessert : L, G, So
Collation : L

Vendredi

Buffet de salades

Porc au paprika
Polenta
Panais

Végétarien

Quorn au paprika
Polenta
Panais

Cake maison

Ballon complet, fromage à
tartiner, fruit

Porc au paprika : Ss, porc
Quorn au paprika : O, Ss
Dessert : G, O, L
Collation : L, G