



Semaine du 31 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	C O R B E I L L E D E F R U I T S				
Repas	Soupe du marché Joue de bœuf Carottes Polenta Carpaccio d' orange	Salade verte et maïs Dos de lieu noir aux câpres Pommes vapeur Choux chinois Compote de pommes	Salade de carottes Œuf florentine Epinards Quinoa Banane	Salade de betterave Cuisse de poulet farci Sauce au vinaigre de cidre Panais Boulgour Compote de poires	Salade mixte Quiche aux poireaux et fromage de chèvre Brunoise de carottes Topinambours Kiwi
Goûter	Pain aux céréales Tilsit Corbeille de fruits	Pain Chocolat noir Verre de lait Corbeille de fruits	Serré maigre Coulis de poires Pain au maïs Corbeille de fruits	Madeleine Verre de lait Corbeille de fruits	Barre de céréales à l' avoine et miel Verre de lait Corbeille de fruits
	R E P A S M I X É S				
Protéine	Bœuf	Poisson	Œuf	Poulet	Boeuf
Légumes	Carotte	Chou chinois	Epinard	Panais	Topinambours
Féculent	Maïs	Pomme de terre	Quinoa	Boulgour	Orge
Compote + Céréales	Pomme Poire Semoule	Pomme Banane Maïs	Pomme Poire Semoule	Pomme Kiwi Maïs	Pomme Poire Semoule

Tous les poissons cuisinés sont d'origine suisse ou d'Atlantique.

Toutes les viandes cuisinées sont d'origine suisse ou française.

Dans la mesure du possible, les fruits et légumes sont **suisse**, de provenance régionale (**GRTA**) ou **d'agriculture biologique**.

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.