

Menu de la Semaine lundi, 15.7. Jusqu'à vendredi, 19.7.2024

Repas de midi		
Lundi 15.7.2024	<p>Saucisse végétarienne en cage Sauce brune végétarien Riz Épinards hachés à la crème</p> <p>Sélection lundi ou mardi Glace de Vanille</p>	<p>Chipolata de veau Sauce brune végétarien Riz Épinards hachés à la crème</p> <p>Sélection lundi ou mardi Glace de Vanille</p>
Mardi 16.7.2024	<p>Salade de céleri</p> <p>Œufs brouillés aux herbes printanières Pommes de terre fondantes Carottes glacées</p> <p>Sélection lundi ou mardi Glace de Vanille</p>	
Mercredi 17.7.2024	<p>Salade verte colorée</p> <p>Boules de légumes Sauce au séré à l'aneth Couscous</p> <p>Sélection mercredi, jeudi ou vendredi Crème brûlée</p>	<p>Salade verte colorée</p> <p>Bâtons de poisson Sauce au séré à l'aneth Couscous</p> <p>Sélection mercredi, jeudi ou vendredi Crème brûlée</p>
Jeudi 18.7.2024	<p>Salade de maïs avec cottage cheese</p> <p>Gnocchi au fromage blanc Ratatouille Fromage râpé</p> <p>Sélection mercredi, jeudi ou vendredi Crème brûlée</p>	
Vendredi 19.7.2024	<p>Laitue pommée</p> <p>Quiche aux légumes d'été colorée Dip aux herbes</p> <p>Sélection mercredi, jeudi ou vendredi Crème brûlée</p>	<p>Laitue pommée</p> <p>Quiche lorraine (dinde) Dip aux herbes</p> <p>Sélection mercredi, jeudi ou vendredi Crème brûlée</p>

"Cher client

Sur demande, notre cuisine de production vous informera volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
Votre cuisine de production"Origine la viande : Suisse