



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Semaine du

13 mai au  
17 mai 2024

*Cuisinons  
notre région*



Menus sous réserve de  
modifications en fonction des  
arrivages

Provenances

Bœuf : CH  
Poulet : CH  
Porc : CH

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Raviolinis au fromage  
Sauce tomate maison  
Grana padano

\*\*\*  
Pomme de la région BIO

Gluten : raviolinis  
Lait : Raviolinis, grana padano  
Oeufs : Raviolinis, grana padano

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Boulettes de bœuf  
Sauce bourguignonne  
Boulgour  
Brocolis (CH)

\*\*\*  
Végétarien

Boulettes de soja  
Sauce bourguignonne  
Boulgour  
Brocolis (CH)

\*\*\*  
Cake maison

Gluten : Sauce bourguignonne,  
boulgour, boulettes de soja, dessert  
Lait : Dessert  
Oeufs : Dessert  
Soja : Boulettes de soja  
Sulfites : Sauce bourguignonne

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Jambon de la Jambonnière  
Moutarde  
Gratin de pommes de terre  
de Cormagens  
Haricots BIO (CH)

\*\*\*  
Végétarien

Médaille de chou-fleur  
Moutarde  
Gratin de pommes de terre  
de Cormagens  
Haricots BIO (CH)

\*\*\*  
Yogourt maison au lait de  
la Veveyse

Gluten : Médaille de chou-fleur  
Lait : Gratin de pdt, médaille de  
chou-fleur, dessert  
Oeufs : Médaille de chou-fleur  
Moutarde : moutarde

Porc : Jambon

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Emincé de poulet de la  
Belle Luce  
Sauce crème, ail des ours  
Riz pilaf  
Carottes BIO (CH)

\*\*\*  
Végétarien

Emincé de tofu  
d'Orsonnens  
Sauce crème, ail des ours  
Riz pilaf  
Carottes BIO (CH)

\*\*\*  
Nectarine

Gluten : Sauce crème  
Lait : Sauce crème  
Sulfites : Sauce crème  
Soja : Tofu