



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Semaine du

09 décembre au  
13 décembre  
2024

*Cuisinons  
notre région*

**ECOCOOK**  
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de  
modifications en fonction des  
arrivages

### Provenances

Porc: CH

Poulet: CH

SAumon : NO

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Chipolatas  
Sauce BBQ maison  
Galette de röstis  
Courge BIO

\*\*\*

**Végétarien**

Chipolatas végé  
Sauce BBQ maison  
Galette de röstis  
Courge BIO

\*\*\*

Tarte normande

**Chipolatas** : Porc, L  
**Sauce BBQ** : Su  
**Galettes röstis** : L  
**Chipo végé** : G, So  
**Dessert**: G, O, L

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Rouleaux de printemps  
Sauce aigre-douce maison  
Riz jasmin  
Wok de légumes



\*\*\*

Salade d'orange

**Buffet salade** : O, M, Cé  
**Rouleaux printemps** : G, M  
**Sauce aigre-douce** : So, Su, G

Soupe à la courge

\*\*\*

Blanquette de poulet  
Ebly  
Épinards BIO

\*\*\*

**Végétarien**

Blanquette de tofu  
Ebly  
Épinards BIO

\*\*\*

Demi-kaki persimon

**Soupe** : L  
**Blanquette poulet**: L, G  
**Ebly** : G  
**Blanquette tofu**: L, G, So

Buffet de salades BIO

\*\*\*

Pâtes  
Sauce crème, aneth et  
saumon  
Grana padano  
Brocolis BIO

\*\*\*

**Végétarien**

Pâtes  
Sauce crème, aneth  
Grana padano  
Brocolis BIO

\*\*\*

Yogourt maison

**Pâtes** : G  
**Sauce saumon** : L, G, P  
**Grana padano** : L, O  
**Sauce crème** : L, G  
**Dessert**: L