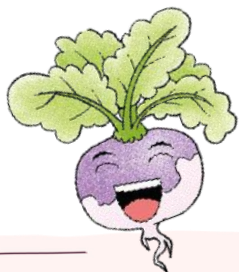


Menu de la semaine

Du 24 au 28 août



LUNDI

Salade mêlée Novae

Nuggets de poulet (Suisse) au four Ketchup maison

Nuggets végétarien au four

Pommes de terre rôties Haricots vert persillés (Suisse garantie)



MARDI

Céleris rémoulade sauce allégée

Dos de colin MSC (Atlantique) Sauce vierge

Délice au fromageau four

Cœur de blé Alpina Fenouils braisés et tomates séchées

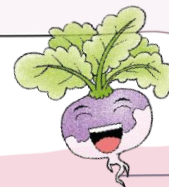


MERCREDI

Carottes râpées bio de Brenblems

Dahl de lentilles corail au lait de coco

Riz Basmati bio Fairtrade à la cardamone



JEUDI

Laitue pommée

Bœuf braisé (Suisse) aux olives vertes

Seitan Vaudois aux olives vertes

Epeautre aux petits légumes Carottes bio braisées



VENDREDI

Tomates cerises à croquer

Fagottini aux légumes de notre artisan Roberto

Pesto Rosso maison

Ces menus, validés par nos responsable nutrition, peuvent faire l'objet de changements sous réserve d'approvisionnement.

Bon appétit !

Les préparations peuvent contenir des traces de 14 allergènes officiels connus.

Pour en savoir plus sur
votre restaurateur

