

Menu de la semaine

du 30 mars au 3 avril 2020

Lundi 30 mars

Cordon bleu de poulet 1+6

Pâtes au beurre 1+6

Courgettes sautées à l'ail

Mardi 31 mars

Saucisse à rôtir de porc et sa sauce à l'oignon 1+6+11

Pommes purée 6

Haricots verts 6

Mercredi 1^{er} avril

Boulettes de cabillaud en gratin parfumées au curry et à la mangue 1+4+6+11

Riz basmati 6

Salade de saison 3+9+11

Jeudi 2 avril

Rôti de veau au whiskey 1+6+11

Nouilles fraîches 1+3+6

Jardinière de légumes 6

Vendredi 3 avril

Spaghettis à la bolognaise 1+11

Salade de saison 3+9+11

Hit 1

Endives au jambon 1+6

Salade de saison 3+9+11

Hit 2 (végétarien)

Asperges à l'ail des ours 6+11

Galettes de polenta gratinées au parmesan 6

Les chiffres se réfèrent à la liste des allergènes jointe

Toutes les viandes proviennent de Suisse et le poisson d'Islande.