

## Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 14 au 18 novembre 2022



Légumes et  
fruits



Féculents



Protéines



Produits laitiers



Gluten

### Lundi 14

**Boulettes aux légumes\*** 

Coulis de tomate

**Gratin dauphinois** 

Salade du jour

**Paris-Brest\***  

### Mardi 15

**Beignets de perches\*** 

Sauce tartare

Riz

Côtes de bettes à la tomate

Fruits bio

### Mercredi 16



### Jeudi 17

**Ragoût de bœuf façon goulash** 

**Ebly** 

Chou sauté

Fruits bio

### Vendredi 18

**Penne alla cinque P**  

**Parmesan bio**

Salade du jour

**Dessert lacté** 

### Végétarien

Végé pour tous !

**Nuggets végétariens\*** 

Sauce tartare

Riz

Côtes de bettes à la tomate

Fruits bio

**Cordon-bleu de tofu\***  

Sauté de poivrons

Pâtes

Salade du jour

**Dessert lacté** 

**Cannelloni aux lentilles**  

Fruits bio

Végé pour tous !

Tous nos plats sont faits maison et préparés par nos cuisiniers à l'exception de ceux notés par \*  
Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

Toutes nos viandes sont suisses et nos poissons labellisés ASC ou MSC

Pour toute questions concernant les allergènes, notre équipe est à disposition au 024 524 40 81

