



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du

29 avril au
03 mai 2024

*Cuisinons
notre région*

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Bœuf : CH

Poulet : CH

Porc : CH

Crevettes : FAO 21
Atlantique Nord Est

Buffet de salades BIO

Emincé de bœuf
Au basilic thai
Riz parfumé
Pois mange-tout BIO

Végétarien

Emincé de quorn
Au basilic thai
Riz parfumé
Pois mange-tout BIO

Cake coco maison

Gluten : Sauce basilic thai,
dessert

Lait : Dessert

Oeufs : Quorn, dessert

Soja : Sauce basilic thai

Sulfites : Sauce basilic thai

Buffet de salades BIO

Bami Goreng au poulet
Nouilles

Végétarien

Bami Goreng au tofu
Nouilles

Pomme BIO

Gluten : Bami goreng poulet,
nouilles, bami goreng tofu

Oeufs : Buffet de salades

Soja : Bami goreng poulet, bami
goreng tofu

Moutarde : Buffet de salades

Sésame : Bami goreng poulet

Buffet de salades BIO

Rouleaux de printemps aux
légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées
Pak choï



Yogourt au litchi

Gluten : Rouleaux de printemps,
sauce aigre-douce, nouilles

Lait : Dessert

Soja : Sauce aigre-douce, nouilles

Moutarde : Rouleaux de printemps

Buffet de salades BIO

Emincé de porc
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Végétarien

Effiloché de pois
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Ananas BIO

Gluten : Sauce caramel

Soja : Sauce caramel

Porc : Emincé de porc