

Menus du 9 au 15 mars 2026



	Lundi	Mardi Irlande (sans couverts)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)		Œufs durs sauce cocktail	
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Fish de colin sauce tartare	Haché de veau au jus	Crousti fromage	Rösti burger
s/porc, végétarien	Steak végétal au jus	Nuggets de blé sauce tartare	Croq veggie sauce Napolitaine		Pain fromager
Accompagnement	Purée	Röstis de pomme de terre	Semoule	Brocolis béchamel	Salade verte
Fromage / Laitage			Gouda à la coupe		Petit suisse nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Cookie BIO aux pépites de chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

