

MENUS CSEL

Semaine n° 24 du 13 au 19 juin 2022

MENU DU JOUR

MENU DU SOIR

lundi, 13 juin 2022

Pilons de poulet (CH) tikka massala
Riz vapeur
Légumes à l'indienne
Méli-mélo de crudités
Banane / abricot

Pizza maison
Tomate, mozzarella et jambon de dinde (CH)

mardi, 14 juin 2022

Schublig grillé (CH), jus aux herbes
Écrasée de pommes de terre
Carottes Vichy
Salade d'haricots coco et feuille de chêne
Banane / kiwi

Ravioli* au fromage et tomates séchées, huile d'olive
Sauce tomates épicés ou basilic
Gruyère râpé

mercredi, 15 juin 2022

Sauté de porc (CH) aux abricots
Risotto au safran
Piperade
Salade batavia et pignons
Banane / pêche

Filet de truite grillé (CH), sauce à l'oseille
Pommes de terre nature
Courgettes sautées

jeudi, 16 juin 2022

Boulettes de bœuf (CH), crème acidulée à la menthe et au paprika
Boulgour piquant
Poêlée de légumes grillés
Salade de concombre et tomate
Mousse aux myrtilles

Rouleaux de printemps aux légumes*
Salade asiatique (verte, papaye verte, carotte, sésame, coriandre)
Riz cantonais végétarien
Sauce aigre-douce

vendredi, 17 juin 2022

Escalope de haut de cuisse de poulet panée aux noisettes (CH)
Quartiers de citron et jus lié
Pommes de terre rissolées
Romanesco*, salade verte et maïs

Barquette sur demande

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

Nous vous souhaitons un bon appétit !