

MENUS CSEL

Semaine n° 25 du 20 au 26 juin 2022

MENU DU JOUR

MENU DU SOIR

lundi, 20 juin 2022

Filet de saumon (NO/MSC), sauce
crème citronnée
Riz pilaf

Feuilles d'épinards étuvées

Salade batavia et carottes

Banane/ pomme

Cheeseburger de bœuf (CH)

Fromage à raclette, oignons, tomate,
iceberg)

Bun aux graines de sésame, salade
frisée

Pommes country au four

mardi, 21 juin 2022

Saucisse de veau 100% (CH), moutarde

Pommes de terre purée

Fenouil à la milanaise

Salade de lentilles et petits légumes

Banane/ nectarine

Émincé de poulet (CH) à l'antillaise

(coco, poivron, cannelle)

Patates douces écrasées

Légumes du jour

mercredi, 22 juin 2022

Roastbeef froid (CH), sauce tartare
allégée

Pommes de terre épicées

Salade de macédoine de légumes et
verte

Banane/ fraise

Ravioli* aux épinards et ricotta

Sauce à la tomate

Grana Padano râpé

jeudi, 23 juin 2022

Ragoût de poulet au curry rouge (CH)

Nouilles de riz

Chou chinois aux shiitakés

Salade de pain de sucre et maïs*

Glace gobelet

Pizza végétarienne

(légumes grillés, mozzarella)

Salade de roquette et figue fraîche

vendredi, 24 juin 2022

Boulettes de lentilles et quinoa, coulis de
tomate

Semoule de couscous

Ratatouille

Salade coleslaw

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 !