



# MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 1 JUILLET

MARDI 2 JUILLET

MERCREDI 3 JUILLET

JEUDI 4 JUILLET

VENDREDI 5 JUILLET

## MENUS FOURCHETTE VERTE

Salade verte et carottes râpées	Salade de haricots rouges et batavia	Salade verte et cubes de concombre	PIQUE-NIQUE	Salade verte et maïs
Pilon de poulet Sauce cocktail allégée	Raviolis aux légumes d'été#	Steak haché de bœuf jus au romarin	Tomates cerises et dips de carottes	Filet de cabillaud# pané au four
Roesti croquettes# Courgettes au four	Crème au pesto basilic	Quinoa pilaf Julienne de légumes	Sandwich au jambon de dinde	Sauce vierge
Pêche à croquer	Gruyère râpé	Tranche de melon	Portion de Gruyère	Riz blanc
	Yogourt framboise		Chips	Duo de carotte
			Brownie	Compote de pomme#

(Suisse)\*

(Suisse)\*

(Suisse)\*

(Pacifique N/E - N/O)\*\*

## ALTERNATIVE SANS VIANDE/POISSON

Salade verte et carottes râpées	Salade de haricots rouges et batavia	Salade verte et cubes de concombre	PIQUE-NIQUE	Salade verte et maïs
Nuggets# pois chiche	Raviolis aux légumes d'été#	Steak haché# végé jus au romarin	Tomates cerises et dips de carottes	Emincé végé au four
Sauce cocktail allégée	Crème au pesto basilic	Quinoa pilaf Julienne de légumes	Sandwich au jambon de dinde	Sauce vierge
Roesti croquettes# Courgettes au four	Gruyère râpé	Tranche de melon	Portion de fromage	Riz blanc
Pêche à croquer	Yogourt framboise		Chips	Duo de carotte
			Brownie	Compote de pomme#

(Végétarien)\*

(Végétarien)\*

(Végétarien)\*

L'# signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

\* Provenance de la viande - \*\* Provenance des produits de la pêche

Restaurant du Collège Secondaire