

Menu



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 05/01	Mardi 06/01	Mercredi 07/01	Jeudi 08/01	Vendredi 09/01
Salade de maïs	Salade verte	Potage Parmentier	Potage de légumes de saison	Salade de choux blanc
Spaghetti	Dos de colin (MSC Pacifique Nord) <i>(poisson)</i>	Escalope de porc (Suisse)	Steak haché de bœuf (Suisse)	Emincé de poulet (Suisse)
Sauce Napolitaine <i>(céleri)</i>	Sauce citron	Jus au thym	Jus brun	Sauce tomate
Yogourt bio coco	Riz basmati	Quinoa pilaf	Pommes de terre country	Cornettes
Clementine	Rosettes de romanesco	Etuvée de poireaux	Chou de Bruxelles	Carottes en rondelles
	Muffin au lait de coco (Suisse)	Compote de pomme	Banane	Yogourt bio coco

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 12/01

Velouté de chou-fleur

Emincé de cuisse de poulet
(Suisse)

Sauce curry
(moutarde)

Riz basmati

Courge rôtie

Poire

Mardi 13/01

Salade batavia

Boulettes d'agneau
(Suisse)

Sauce tomate

Pomme de terre écrasée à
l'huile d'olive

Haricots Verts

Muffin
(Suisse)

Mercredi 14/01

Potage de légumes

Ragoût de bœuf
(Suisse)

Sauce au paprika

Quinoa pilaf

Brocolis

Compote

Jeudi 15/01

Salade de carottes râpées

Pavé de colin
(MSC Pacifique Nord)
(poisson)

Sauce à l'aneth

Cornettes

Epinards béchamel

Pomme Gala

Vendredi 16/01

Salade mélée

Gratin de pommes de terre

Courge rôtie

Yogourt bio coco

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



Menu



Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Lundi 19/01

Soupe de légumes
Dos de lieu
(MSC Atlantique Nord-Est)
(*poisson*)

Petits Pois
Purée de pommes de terre

Salade d'ananas

Mardi 20/01

Salade mêlée

Dahl de lentilles corail au lait de coco et courges butternut
(*moutarde*)

Riz basmati

Muffin au lait de coco
(Suisse)

Mercredi 21/01

Velouté de carottes

Sauté de dinde
(France)

Jus de viande

Pommes de terre sautées au paprika

Compotée de chou rouge

Poire

Jeudi 22/01

Salade verte
Saucisse de veau
(Suisse)

Sauce tomate

Pommes de terre country

Haricots verts

Compote de pomme

Vendredi 23/01

Soupe à l'italienne aux petits légumes et basilic céleri

Spaghetti

Sauce bolognaise
(Suisse)

Yogourt bio vegan coco et mangue

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.



ECOCOOK

Certified Sustainable Restaurant

Menu

Repas destinés aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires



Lundi 26/01

Salade de betterave

Ragoût de porc
(Suisse)

Jus à la sauge

Purée de carottes

Poire

Mardi 27/01

Velouté de courge

Falafel

Sauce tomate

Pommes de terre sautées au thym

Rosettes de Brocolis

Yogourt bio coco

Mercredi 28/01

Potage de légumes

Filet de poulet
(Suisse)

Sauce au paprika

Riz

Cubes de céleri rôtis
céleri

Banane

Jeudi 29/01

Salade mélée

Boulettes de Veau
(Suisse)

Jus aux épices

Pomme Sauté

Légumes couscous

Muffin aux pommes
(Suisse)

Vendredi 30/01

Salade de carottes râpées

Filet de saumon rôti
(ASC Norvège)
(poisson)

Sauce citron

Cornette

Haricots Verts

Clémentine

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

