



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du

29 avril au
03 mai 2024

*Cuisinons
notre région*

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus sous réserve de
modifications en fonction des
arrivages

Provenances

Bœuf : CH

Poulet : CH

Porc : CH

Crevettes : FAO 21
Atlantique Nord Est

Buffet de salades

Emincé de bœuf
Au basilic thai
Riz parfumé
Poïs mange-tout

Végétarien

Emincé de quorn
Au basilic thai
Riz parfumé
Poïs mange-tout

Cake coco maison

Gluten : Sauce basilic thai,
dessert, collation

Lait : Dessert, collation

Œufs : Quorn, dessert, collation

Soja : Sauce basilic thai, collation

Sulfites : Sauce basilic thai

Buffet de salades

Bami Goreng au poulet
Nouilles

Végétarien

Bami Goreng au tofu
Nouilles

Beignet aux pommes

Gluten : Bami goreng poulet,
nouilles, bami goreng tofu, dessert,
collation

Lait : Dessert, collation

Œufs : Buffet de salades

Soja : Bami goreng poulet, bami
goreng tofu

Moutarde : Buffet de salades

Sésame : Bami goreng poulet

Buffet de salades

Rouleaux de printemps aux
légumes
Sauce aigre-douce
Nouilles sautées
Pak choï



Yogourt au litchi

Gluten : Rouleaux de printemps,
sauce aigre-douce, nouilles, collation

Lait : Dessert, collation

Soja : Sauce aigre-douce, nouilles

Moutarde : Rouleaux de printemps

Buffet de salades

Emincé de porc
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Végétarien

Effiloché de pois
Sauce au caramel
Riz cantonnais
Wok de légumes

Beignet à la confiture

Gluten : Sauce caramel, dessert,
collation

Lait : Dessert, collation

Œufs : Dessert

Soja : Sauce caramel

Porc : Emincé de porc