



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

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Sauce basilic thai
Oufs : Quorn
Soja : Sauce basilic thai
Sulfites : Sauce basilic thai

Buffet de salades

Bami Goreng au poulet
Nouilles

Végétarien

Bami Goreng au tofu
Nouilles

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Bami goreng poulet,
nouilles, bami goreng tofu
Oufs : Buffet de salades
Soja : Bami goreng poulet, bami
goreng tofu
Moutarde : Buffet de salades
Sésame : Bami goreng poulet

Buffet de salades

Poke Bowl aux crevettes
Quinoa
Crudités

Végétarien

Poke Bowl gyozas aux
légumes
Quinoa
Crudités

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Poke aux crevettes,
gyozas
Sésame : Poke aux crevettes,
poke aux gyozas.
Soja : Poké aux crevettes, gyozas

Buffet de salades

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



Yogourt maison ou fruit

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

Yogourt maison ou fruit

Gluten : Sauce caramel
Soja : Sauce caramel
Porc : Emincé de porc