

Semaine n° 5/ du 30 janvier au 5 février					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pamplemousse	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade fromagère	Potage de légumes
Plat principal	Blanquette de poisson	Potée aux choux	Escalope de veau (viande d'origine française)	Paupiette de dinde	Rôti de Porc
Accompagnement	Boullgour		salsifis à la tomate	Flageolet	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Tome noire	Gouda	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Camembert
Dessert	Fromage blanc	Compote de fruit	Kiwi*	Crêpe à la confiture	Fruit

produits issus de l'agriculture biologique

Semaine n° 6/ du 6 février au 12 février					
	Lundi	Mardi menu Suisse	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves crues rapées	potage du chalet	Salade chinoise	Salade de tortis surimi	Crêpe au fromage
Plat principal	Poulet rôti	Sauté de veau (vbf) à la zurichoise	Nems	Sauté de bœuf (viande d'origine française)	Filet de poisson au citron
Accompagnement	Coquillettes	Pommes roostie	Riz cantonais	Carottes vapeur	Julienne de légumes
Produit laitier	Saint Moret	Emmental	Petit suisse	Fripon	Yaourt sucré
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat	Fruit	Clémentines*	Ananas frais

produits issus de l'agriculture biologique

Semaine n° 7/ du 13 février au 19 février					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<h1>VACANCES</h1>				
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

produits issus de l'agriculture biologique

Semaine n° 8/ du 20 février au 26 février					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<h1>VACANCES</h1>				
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

produits issus de l'agriculture biologique

* Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité d'approvisionnement.

Bon appétit !