

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Allergènes

-  1. Gluten
-  2. Œuf
-  3. Lactose
-  4. Poisson
-  5. Soja
-  6. Céleri
-  7. Moutarde
-  8. Sésame
-  9. Fruit à coque
-  10. Arachides
-  11. Sulfites
-  12. Lupin
-  13. Mollusque
-  14. Crustacé
-  15. Protéine de lait
-  Végétarien

Salade scolaire
Pojariski de veau
Boulgour provençale 1
Jardinière de légumes

Salade scolaire
Tofu bio pané
Boulgour provençal 1
Jardinière de légumes

Pomme gala

Potage cultivateur
Couscous de légumes et pois-chiche
Semoule 1

Yogourt vanille 3,15
(Laiterie d'Arconciel)

Salade de maïs
Filet de carrelet farci au saumon 4
Sauce aneth 3,15
Pomme de terre nature
Petit-pois

Salade de maïs
Bâtonnet végétal*
Sauce aneth 3,15
Pomme de terre nature, petit-pois

Crème chocolat maison 3, 15

Salade de haricots
Boulette végétale façon chili 1,5 *
Riz pilaf
Carottes étuvées

Compote de rhubarbe à la vanille maison

Salade de carotte
Cuisse de poulet (de la ferme La Belle Luce)
Pomme purée
Brocolis vapeur

Salade de carotte
Fallafel maison au basilic
Pomme purée
Brocolis vapeur

Yogourt caramel 3,15
(Laiterie d'Arconciel)

Provenances :

Veau :Suisse

Poisson : FAO 27

Volaille : Fribourgeoise

Atlantique Nord MSC

* : Le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

** : Nous recourons à des fonds bruns et la sauce salade industriels sans allergènes ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.

