



Menus de la semaine 25
APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



lundi, 17 juin 2024

Epis de maïs à l'américaine, beurre doré et fleur de sel *(lactose)*

New York Style Hot-dog de volaille *(Suisse)* sauce américaine
(gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, sulfites, sésame)

Oignons crispy et salade verte *(gluten)*

Potatoes roasted au thym

American Apple Pie, Toffee caramel

(gluten, œuf, soja, lactose, fruits à coque)

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

mardi, 18 juin 2024

Menu Froid

Buffet Végétarien :

Houmous à l'huile de sésame grillé et pain pita *(sésame, gluten, soja)*

Taboulé à la menthe fraîche *(gluten)*

Salade de tomates et pastèque

Fruits

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

mercredi, 19 juin 2024

Salade de concombre à l'aneth

Filet de saumon *(ASC Norvège)* mariné au gingembre, sauce vierge au yuzu *(poisson)*

Riz Jasmin

Méli-mélo de petits pois et fèves au beurre demi-sel *(lactose)*

Yogourt vanille *(lactose)*

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

jeudi, 20 juin 2024

Avocat, haricot mungo et champignon en salade chinoise, sauce Teriyaki

(soja, gluten, sulfites, sésame)

Chop Suey de bœuf *(Suisse)* aux senteurs d'Asie

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites, sésame, arachide, fruits à coque)

Nouilles sautées aux légumes et soja *(Bio)* *(gluten, soja)*

Salade de fruits

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

vendredi, 21 juin 2024

Jura

Salade mêlée, radis bière mariné et rosettes de tête de moine *(lactose)*

Jambon à l'os *(Suisse)* braisé, jus aux oignons

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Rösti de pommes de terre *(lactose, sulfites)*

Haricots verts séchés

Pomme à croquer

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

Sauce French *(moutarde, œuf)*

Sauce maison *(moutarde, œuf)*

Sauce balsamique





Menus de la semaine 25 VEGETARIEN



lundi, 17 juin 2024

Epis de maïs à l'américaine, beurre doré et fleur de sel *(lactose)*

New York Style Hot-dog végétal sauce américaine

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Oignons crispy et salade verte *(gluten)*

Potatoes roasted au thym

American Apple Pie, Toffee caramel

(gluten, œuf, soja, lactose, fruits à coque)

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

mardi, 18 juin 2024

Menu Froid

Houmous à l'huile de sésame grillé et pain pita *(sésame, gluten, soja)*

Taboulé à la menthe fraîche *(gluten)*

Salade de tomates et pastèque

Fruits

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

mercredi, 19 juin 2024

Salade de concombre à l'aneth

Tofu (Bio) mariné au gingembre, sauce vierge au yuzu *(soja)*

Riz Jasmin

Méli-mélo de petits pois et fèves au beurre demi-sel *(lactose)*

Yogourt vanille *(lactose)*

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

jeudi, 20 juin 2024

Avocat, haricot mungo et champignon en salade chinoise, sauce Teriyaki

(soja, gluten, sulfites, sésame)

Chop Suey de pois et blé aux senteurs d'Asie

(gluten, lactose, moutarde, soja)

Nouilles sautées aux légumes et soja (Bio) *(gluten, soja)*

Salade de fruits

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

vendredi, 21 juin 2024

Jwa

Salade mêlée, radis bière mariné et rosettes de tête de moine *(lactose)*

Escalope de quorn braisée, jus aux oignons

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Rösti de pommes de terre *(lactose, sulfites)*

Haricots verts séchés

Pomme à croquer

Pain *(gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)*

Sauce French *(moutarde, œuf)*
Sauce maison *(moutarde, œuf)*
Sauce balsamique



Menus de la semaine 25
Menus destinés aux enfants souffrant
d'allergies ou d'intolérances alimentaires



<p style="text-align: center;">lundi, 17 juin 2024</p> <p style="text-align: center;">Salade de maïs</p> <p style="text-align: center;">Saucisse de volaille (Suisse) sauce barbecue Potatoes roasted au thym et oignons Salade verte</p> <p style="text-align: center;">Pomme golden</p>
<p style="text-align: center;">mardi, 18 juin 2024</p> <p style="text-align: center;">Menu Froid Buffet Végétarien :</p> <p style="text-align: center;">Houmous revisité Taboulé de quinoa à la menthe fraîche Salade de tomates et pastèque</p> <p style="text-align: center;">Nectarine</p>
<p style="text-align: center;">mercredi, 19 juin 2024</p> <p style="text-align: center;">Salade de concombre à l'aneth</p> <p style="text-align: center;">Filet de saumon (ASC Norvège) mariné au gingembre, sauce vierge au yuzu (poisson)</p> <p style="text-align: center;">Riz Jasmin Méli-mélo de petits pois</p> <p style="text-align: center;">Yogourt coco</p>
<p style="text-align: center;">jeudi, 20 juin 2024</p> <p style="text-align: center;">Avocat, haricot mungo et champignon en salade chinoise (soja)</p> <p style="text-align: center;">Chop Suey de tofu (Bio) (soja) Nouilles de riz sautées aux légumes</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits</p>
<p style="text-align: center;">vendredi, 21 juin 2024</p> <p style="text-align: center;">Jwa</p> <p style="text-align: center;">Salade mêlée, radis bière mariné</p> <p style="text-align: center;">Jambon à l'os (Suisse) braisé, jus aux oignons Pommes de terre sautées Haricots verts séchés</p> <p style="text-align: center;">Pomme à croquer</p>

