

Menus de la semaine 19
APEMS & REFECTOIRE D'ECUBLENS

kidelis

lundi, 6 mai 2024

Duo de feuilles de chêne

Fusilli al dente, polpette de bœuf (Suisse) à la Napolitaine
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Fromage râpé (lactose)

Crumble aux fruits rouges (gluten, œuf, lactose, soja, fruits à coque)

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

mardi, 7 mai 2024

Salade de tomates colorées, huile de basilic maison et balsamique blanc (sulfites)

Cervelas de volaille (Suisse) grillé aux épices cajun, sauce BBQ

Rösti (lactose)

Haricots beurre sautés en persillade (lactose)

Fruits

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

mercredi, 8 mai 2024

Végétarien

Macédoine de légumes en mayonnaise parfumée au curcuma (œuf, moutarde, sulfites)

Aiguillettes de blé, épinards et feta

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

Quinoa cuisiné en risotto (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Confit de fenouil au sirop d'érable

Banane Bio

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

jeudi, 9 mai 2024

ASCENSION

vendredi, 10 mai 2024

Salade de carottes râpées

Filet de colin pané aux graines (MSC Pacifique Nord), quartier de citron

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

Riz parfumé

Etuvé de poireaux à la crème

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

Fromage blanc (lactose)

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



Sauce française (Moutarde, œuf)

Sauce italienne (Moutarde)

Vinaigrette maison (Moutarde, œuf)


ECOCOOK
Certified Sustainable Products

Menus de la semaine 19

APEMS & REFECTOIRE D'ECUBLENS

Végétarien

kidelis

lundi, 6 mai 2024

Duo de feuilles de chêne

Fusilli al dente, sauce Napolitaine au tofu
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites*)
Fromage râpé (*Lactose*)

Crumble aux fruits rouges (*gluten, œuf, lactose, soja, fruits à coque*)
Pain (*gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame*)

mardi, 7 mai 2024

Salade de tomates colorées, huile de basilic maison et balsamique blanc (*sulfites*)

Saucisse végétale grillée aux épices cajun, sauce BBQ
(*gluten, soja*)
Rösti (*lactose*)

Haricots beurre sautés en persillade (*lactose*)

Fruits

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

mercredi, 8 mai 2024

Macédoine de légumes en mayonnaise parfumée au curcuma (*œuf, moutarde, sulfites*)

Aiguillettes de blé, épinards et feta
(*céleri, gluten, lactose, œuf, poisson, soja*)
Quinoa cuisiné en risotto (*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)
Confit de fenouil au sirop d'érable

Banane Bio

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

jeudi, 9 mai 2024

ASCENSION

vendredi, 10 mai 2024

Salade de carottes râpées

Riz cantonais végétarien
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)
Etuvé de poireaux à la crème
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)

Fromage blanc (*lactose*)

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

Sauce française (*Moutarde, œuf*)

Sauce italienne (*Moutarde*)

Vinaigrette maison (*Moutarde, œuf*)



Menus de la semaine 19

Menus destinés aux enfants souffrant
d'allergies ou d'intolérances alimentaires



lundi, 6 mai 2024

Duo de feuilles de chêne

Fusili al dente sans gluten, polpette de boeuf (Suisse) à la Napolitaine
Rosette de romanesco

Pomme

mardi, 7 mai 2024

Salade de tomates colorées, huile de basilic maison

Cervélas de volaille (Suisse) grillé aux épices cajun, sauce BBQ
Pommes de terre sautées
Haricots beurre sautés en persillade

Sojasun chocolat (soja)

mercredi, 8 mai 2024

Macédoine de légumes

Tranche de tofu (Bio) dorée (soja)
Quinoa pilaf
Confit de fenouil

Banane Bio

jeudi, 9 mai 2024

ASCENSION

vendredi, 10 mai 2024

Salade de carottes râpées

Dos de colin (MSC Pacifique Nord), quartier de citron (poisson)
Riz parfumé
Etuveé de poireaux

Yogourt coco

