



Menus de la semaine 20  
APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



lundi, 13 mai 2024	
<p>Salade de batavia et cœur d'artichauts à l'huile de noisette (<i>fruits à coque</i>)</p> <p>Piccata de porc (Suisse), jus parfumé à la sauge <sup>1</sup> (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja</i>)</p> <p>Penne rigate et légumes du soleil en ratatouille (<i>gluten, œuf</i>)</p> <p>Fruits</p> <p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame</i>)</p>	<p>Dar-vida (<i>gluten, sésame</i>)</p> <p>Gruyère (<i>lactose</i>)</p> <p>Kiwi</p>
mardi, 14 mai 2024	
<p>Escalivade de légumes, condiment d'olives marinées</p> <p>Navarin d'agneau (Suisse) printanier au romarin <sup>2</sup> (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites</i>)</p> <p>Riz</p> <p>Poêlée de champignon au beurre de persil (<i>lactose</i>)</p> <p>Poire à croquer</p> <p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame</i>)</p>	<p>Pain de mie complet (<i>gluten, soja, sésame</i>)</p> <p>Yogourt (<i>lactose</i>)</p> <p>Salade de fruits</p>
mercredi, 15 mai 2024	
<p>Salade de betterave</p> <p>Filet de poulet (Suisse) doré au beurre d'estragon (<i>lactose</i>) <sup>3</sup></p> <p>Moelleux de polenta à la crème de gruyère (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja</i>)</p> <p>Tomate confite au piment d'Espelette</p> <p>Compote de pomme-rhubarbe</p> <p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame</i>)</p>	<p>Donuts (<i>gluten, lactose, soja, œuf, fruits à coque</i>)</p> <p>Pom'Potes</p>
jeudi, 16 mai 2024	
<p>Salade de romaine au parfum d'Asie (<i>soja, sésame</i>)</p> <p>Rouleau de printemps végétal, sauce légère au teriyaki (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja</i>)</p> <p>Salade Soba aux pousses d'haricots mungo (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sésame, arachide</i>)</p> <p>Perles du japon au lait de coco et coulis de mangues (<i>lactose</i>)</p> <p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame</i>)</p>	<p>Pain tessinois (<i>gluten, lactose, œuf, soja, sésame, fruits à coque</i>)</p> <p>Fromage blanc (<i>lactose</i>)</p> <p>Pomme</p>
vendredi, 17 mai 2024	
<p>Salade de haricots verts au chorizo et échalote (<i>lactose</i>)</p> <p>Croustillant de cabillaud (MSC Atl. Nord/Ouest) sauce Andalouse <sup>4</sup> (<i>céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja</i>)</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Et poivrons grillés</p> <p>Banane</p> <p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame</i>)</p>	<p>Pain (<i>gluten, lactose, œuf, soja, sésame, fruits à coque</i>)</p> <p>Edam (<i>lactose</i>)</p> <p>Fruits</p>

Alternatives végétariennes

<sup>1</sup> Gratin de penne rigate au gruyère, légumes du soleil en ratatouille (*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)

<sup>2</sup> Navarin de quorn printanier au romarin (*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites*)

<sup>3</sup> Escalope de tofu grillée au beurre d'estragon (*gluten, lactose, moutarde, soja*)

<sup>4</sup> Steak de blé et pois façon basquaise (*céleri, gluten, lactose, œuf, poisson, soja*)

Sauce French (*moutarde, œuf*)

Sauce maison (*moutarde, œuf*)

Sauce balsamique

