



Menus de la semaine 18
APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



| lundi, 29 avril 2024 | |
|---|---|
| <p>Salade verte</p> <p>Tajine de poulet (Suisse) aux épices orientales ¹ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Semoule (Bio) au bouillon (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Légumes racines au miel et fruits secs (fruits à coques)</p> <p>Yogourt nature (Lactose)</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p> | <p>Baguette (gluten, lactose, œuf, soja, sésame, fruits à coque)</p> <p>Raclette (lactose)</p> <p>Poire</p> |
| mardi, 30 avril 2024 | |
| <p>Salade de carottes jaunes aux agrumes et coriandre</p> <p>Fish n'chips de colin (MSC Alaska) sauce tartare ² (gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, sulfites)</p> <p>Pommes de terre grenaille en persillade</p> <p>Mushy Peas (purée de petits pois écrasés) (lactose)</p> <p>Pomme golden</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p> | <p>Biscotte (gluten, lactose)</p> <p>Yogourt nature (lactose)</p> <p>Salade de fruits</p> |
| mercredi, 1 mai 2024 | |
| <p>Céleri rémoulade (céleri, moutarde, œuf, sulfites)</p> <p>Roti de porc (Suisse) en basse température, forestière crémeuse ³ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)</p> <p>Cornettes au beurre (œuf, gluten, lactose)</p> <p>Haricots verts, fraîcheur de ciboulette</p> <p>Compote de poire</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p> | <p>Muffin (gluten, lactose, œuf, fruits à coque)</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Banane</p> |
| jeudi, 2 mai 2024 | |
| <p>Zurich</p> <p>Soupe glacée de courgettes au fromage frais (lactose)</p> <p>Emincé de veau (Suisse) à la Zurichoise ⁴ (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)</p> <p>Riz pilaf (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Carottes confites</p> <p>Crème au chocolat (lactose)</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p> | <p>Corn flakes (gluten)</p> <p>Lait (lactose)</p> <p>Pomme</p> |
| vendredi, 3 mai 2024 | |
| <p>Salade de concombre en raïta de menthe (lactose, moutarde)</p> <p>Steak d'épeautre et provolone, crème de tomate (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, soja)</p> <p>Spätzli (gluten, lactose, œuf, soja)</p> <p>Brocolis</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain (gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sésame)</p> | <p>Dar-vida (gluten, sésame)</p> <p>Fromage blanc (lactose)</p> <p>Kiwi</p> |

Alternatives végétariennes

¹ Tajine de pois et blé aux épices orientales (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

² Piccata de tofu aux herbes, sauce tartare (gluten, lactose, œuf, soja, moutarde, sulfites)

³ Gratin de cornettes au fromage et champignons (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

⁴ Emincé de quorn à la Zurichoise (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

