



## Menus de la semaine 19 APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



lundi, 6 mai 2024	
<p>Duo de feuilles de chêne</p> <p>Fusilli al dente, polpette de bœuf (Suisse) à la Napolitaine <sup>1</sup> (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)</p> <p>Fromage râpé (Lactose)</p> <p>Crumble aux fruits rouges (gluten, œuf, lactose, soja, fruits à coque)</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>	<p>Petit délice (gluten, lactose, fruits à coque, sésame, œuf, soja)</p> <p>Emmental (lactose)</p> <p>Banane</p>
mardi, 7 mai 2024	
<p>Salade de tomates colorées, huile de basilic maison et balsamique blanc (sulfites)</p> <p>Cervelas de volaille (Suisse) grillé aux épices cajun, sauce BBQ <sup>2</sup></p> <p>Rösti (lactose)</p> <p>Haricots beurre sautés en persillade (lactose)</p> <p>Fruits</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>	<p>Galette de maïs</p> <p>Yogourt nature (lactose)</p> <p>Poire</p>
mercredi, 8 mai 2024	
<p>Macédoine de légumes en mayonnaise parfumée au curcuma (œuf, moutarde, sulfites)</p> <p>Aiguillettes de blé, épinards et feta (céleri, gluten, lactose, œuf, poisson, soja)</p> <p>Quinoa cuisiné en risotto (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Confit de fenouil au sirop d'érable</p> <p>Banane Bio</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>	<p>Pain Tessinois (gluten, lactose, œuf, soja, sésame, fruits à coque)</p> <p>Babybel (lactose)</p> <p>Fruits</p>
jeudi, 9 mai 2024	
ASCENSION	
vendredi, 10 mai 2024	
<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Filet de colin pané aux graines (MSC Pacifique Nord), quartier de citron <sup>3</sup> (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Etuvé de poireaux à la crème (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)</p> <p>Fromage blanc (lactose)</p> <p>Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)</p>	<p>Pain au lait (gluten, lactose, sésame)</p> <p>Confiture</p> <p>Fruits</p>

### Alternatives végétariennes

<sup>1</sup> Fusilli al dente, sauce Napolitaine au tofu (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

<sup>2</sup> Saucisse végétale grillée aux épices cajun, sauce BBQ (gluten, soja)

<sup>3</sup> Riz cantonais végétarien (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique

