



Menus de la semaine 23
APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



lundi, 3 juin 2024

Salade batavia

Rougail de cabillaud (MSC Atl. Nord) au massalé
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites, crustacés, mollusques)
Pommes de terre Charlotte vapeur
Brocolis croquants

Gaufre de Liège (gluten, œuf, soja, lactose)
Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

mardi, 4 juin 2024

Salade Réunionnaise (moutarde, œuf, fruits à coque, sulfites)
(pamplemousse, avocat, mangues, laitue romaine, vinaigrette à base de pistache hachées et torréfiées, piment doux, huile et jus de citron vert)

Cari de poulet (Suisse) parfumé au lait de coco et ananas
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Courgette, poivrons et chou romanesco
Riz basmati

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

mercredi, 5 juin 2024

Papeton d'artichauts aux saveurs d'Italie (lactose)

Rôti de dinde en basse température (France), crème de basilic
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Risotto de quinoa
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Piperade de poivrons

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

jeudi, 6 juin 2024

Salade de tomates du pays légèrement vinaigrée (sulfites)

Steak haché de bœuf (Suisse) à la graine de moutarde jaune
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Pipe rigate au beurre (gluten, œuf, lactose)
Courgettes sautées, fraîcheur d'oignons nouveaux

Fraises Suisse
Pain (gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sésame)

vendredi, 7 juin 2024

Menu Froid

Végétarien

Œuf dur sauce mayonnaise citronnée (moutarde, œuf, sulfites)
Salade de Trofies au pesto, tomates cerises et pignons de pins grillés
Copeaux de parmesan
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, fruits à coque)
Duo de salade Iceberg et pain de sucre

Fromage blanc straciatella (lactose, soja, fruits à coque)
Pain (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

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





Menus de la semaine 23 VEGETARIEN



lundi, 3 juin 2024

Salade batavia

Rougail de quorn au massalé
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)
Pommes de terre Charlotte vapeur
Brocolis croquants

Gaufre de Liège (*gluten, œuf, soja, lactose*)
Pain (*gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame*)

mardi, 4 juin 2024

Salade Réunionnaise (*moutarde, œuf, fruits à coque, sulfites*)
(*pamplemousse, avocat, mangues, laitue romaine, vinaigrette à base de pistache hachées et torréfiées, piment doux, huile et jus de citron vert*)

Cari de pois et blé parfumé au lait de coco et ananas
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites*)
Courgette, poivrons et chou romanesco
Riz basmati

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

mercredi, 5 juin 2024

Papeton d'artichauts aux saveurs d'Italie (*lactose*)

Risotto de quinoa au tofu (Bio) et basilic
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja*)
Piperade de poivrons

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

jeudi, 6 juin 2024

Salade de tomates du pays légèrement vinaigrée (*sulfites*)

Steak haché végétal à la graine de moutarde jaune
(*gluten, lactose, œuf, soja, moutarde, sulfites*)
Pipe rigate au beurre (*gluten, œuf, lactose*)
Courgettes sautées, fraîcheur d'oignons nouveaux

Fraises Suisse
Pain (*gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sésame*)

vendredi, 7 juin 2024

Menu Froid

Œuf dur sauce mayonnaise citronnée (*moutarde, œuf, sulfites*)
Salade de Trofies au pesto, tomates cerises et pignons de pins grillés
Copeaux de parmesan
(*céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, fruits à coque*)
Duo de salade iceberg et pain de sucre

Fromage blanc straciatella (*lactose, soja, fruits à coque*)
Pain (*gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame*)

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



Menus de la semaine 23

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



lundi, 3 juin 2024
Salade batavia Rougail de cabillaud (MSC Atl. Nord) (<i>poisson</i>) Pommes de terre Charlotte vapeur Brocolis croquants Crêpes
mardi, 4 juin 2024
Salade Réunionaise (<i>pamplemousse, avocat, mangues, laitue romaine, vinaigrette huile et jus de citron vert</i>) Cari de tofu (Bio) parfumé au lait de coco et ananas (<i>soja</i>) Courgette, poivrons et chou romanesco Riz basmati Banane Bio
mercredi, 5 juin 2024
Papeton d'artichauts aux saveurs d'Italie Rôti de dinde en basse température (France), au basilic Risotto de quinoa Piperade de poivrons Abricot
jeudi, 6 juin 2024
Salade de tomates du pays Steak haché de bœuf (Suisse) à la graine de moutarde jaune (<i>moutarde</i>) Penne rigate sans gluten Courgettes sautées, fraîcheur d'oignons nouveaux Fraises Suisse
vendredi, 7 juin 2024
Menu Froid Salade de carottes Salade de cornettes sans gluten au basilic, tomates cerises et tofu (<i>soja</i>) Duo de salade Iceberg et pain de sucre Yogourt coco

