



Menus de la semaine 39
APEMS & REFECTOIRE D'ECUBLENS



lundi, 23 septembre 2024

Duo de feuilles de chêne

Filet de poulets (Suisse) cuit à basse température, sauce forestière
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Spätzli au beurre (gluten, œuf, soja)

Courge rôtie aux oignons nouveaux

Poire à croquer

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

mardi, 24 septembre 2024

Menu froid

Rôti de porc froid (Suisse), sauce tartare (œuf, moutarde, sulfites)

Salade de pommes de terre aux câpres et cornichons (œuf, moutarde, sulfites)

Salade de chou rouge aux pommes (sulfites)

Fruits

Pain Mi-Blanc (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

mercredi, 25 septembre 2024

Potage parmentier

Sauté de canard (France), tendance orange
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Rösti (lactose, sulfites)

Carottes fondantes

Prune

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

jeudi, 26 septembre 2024

Salade Iceberg aux radis roses

Filet de saumon (ASC Norvège), beurre blanc au citron
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, crustacés, mollusques, sulfites)

Riz créole

Courgettes sautées au curcuma

Flan pâtissier (gluten, œuf, soja, lactose, fruits à coque)

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

vendredi, 27 septembre 2024

Végétarien

Salade de tomates

Pâtes au pesto (gluten, lactose, œuf, fruits à coque)
grana padano râpé (lactose)

Yogourt aux fruits (lactose)

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

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





Menus de la semaine 39 VEGETARIEN



lundi, 23 septembre 2024

Duo de feuilles de chêne
Emincé de protané sauce forestière
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)
Spätzli au beurre (gluten, œuf, soja)
Courge rôtie aux oignons nouveaux
Poire à croquer
Pain Paysan (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

mardi, 24 septembre 2024

Menu froid

Oeufs durs sauce tartare
(œuf, moutarde, sulfites, lactose)
Salade de pommes de terre aux câpres et cornichons (œuf, moutarde, sulfites)
Salade de chou rouge aux pommes (sulfites)
Fruits
Pain Mi-Blanc (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

mercredi, 25 septembre 2024

Potage parmentier
Sauté de tofu, tendance orange
(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)
Rösti (lactose, sulfites)
Carottes fondantes
Prune
Pain Torsade (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

jeudi, 26 septembre 2024

Salade Iceberg aux radis roses
Falafel sauce yogourt (lactose)
Riz créole
Courgettes sautées au curcuma
Flan pâtissier (gluten, œuf, soja, lactose, fruits à coque)
Pain Bis Noir (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

vendredi, 27 septembre 2024

Salade de tomates
Pâtes au pesto (gluten, lactose, œuf, fruits à coque)
grana padano râpé (lactose)
Yogourt aux fruits (lactose)
Pain Pavé (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

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



Menus de la semaine 39

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



lundi, 23 septembre 2024
Duo de feuilles de chêne Emincé de Tofu, sauce forestière (soja) Quinoa Courge rôtie aux oignons nouveaux Poire à croquer
mardi, 24 septembre 2024
Menu froid Rôti de porc froid (Suisse), sauce ciboulette Salade de pommes de terre Salade de chou rouge aux pommes Compote de pomme-poire
mercredi, 25 septembre 2024
Potage parmentier Sauté de canard (France), tendance orange Pommes sautées Carottes fondantes Prune
jeudi, 26 septembre 2024
Salade Iceberg aux radis roses Filet de saumon (ASC Norvège), sauce au citron (poisson) Riz créole Courgettes sautées au curcuma Gâteau aux pommes
vendredi, 27 septembre 2024
Salade de tomates Pâtes sans gluten au basilic et tofu (soja) Yogourt coco

