



Menus de la semaine 47

APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



lundi, 18 novembre 2024
Salade verte Ragoût de cuisse de poulet (Suisse) à l'orientale (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Semoule (Bio) au bouillon et légumes couscous (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Yogourt abricot (lactose) Pain Paysan (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
mardi, 19 novembre 2024
Macédoine de légumes (moutarde, œuf, sulfites) Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse) (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Parmesan râpé (lactose) Pomme Pain Mi-Blanc (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
mercredi, 20 novembre 2024
Crème Dubarry (chou-fleur) (céleri, gluten, lactose) Sauté d'agneau (Irlande) aux épices (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Risotto de petit épeautre (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Chou de Bruxelles Fromage blanc (lactose) Pain Torsade (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
jeudi, 21 novembre 2024
Salade mêlée Riz cantonais (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites) Carottes Vichy Banane Pain Bis Noir (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)
vendredi, 22 novembre 2024
Salade coleslaw (moutarde, œuf, sulfites) Filet de saumon (ASC Norvège), quartier de citron (poisson) Pommes vapeur Gratin d'épinards (céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja) Palet coco (gluten, lactose, œuf, soja, fruits à coque) Pain Pavé (Bio) (gluten, lactose, œuf, fruits à coque, sésame)

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





Menus de la semaine 47

APEMS & REFECTOIRE ECUBLENS



VEGETARIEN

lundi, 18 novembre 2024

Salade verte

Couscous de légumes et falafel

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Semoule (Bio) au bouillon et légumes couscous

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Yogourt abricot (lactose)

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

mardi, 19 novembre 2024

Macédoine de légumes (moutarde, œuf, sulfites)

Spaghetti napolitaine au tofu soyeux

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Parmesan râpé (lactose)

Pomme

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

mercredi, 20 novembre 2024

Crème Dubarry (chou-fleur)

(céleri, gluten, lactose)

Sauté de pois et blé aux épices

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Risotto de petit épeautre

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Chou de Bruxelles

Fromage blanc (lactose)

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

jeudi, 21 novembre 2024

Salade mêlée

Riz cantonais

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja, sulfites)

Carottes Vichy

Banane

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

vendredi, 22 novembre 2024

Salade coleslaw (moutarde, œuf, sulfites)

Omelette (œuf lactose)

Pommes vapeur

Gratin d'épinards

(céleri, gluten, lactose, moutarde, œuf, poisson, soja)

Palet coco

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

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



Sauce French (moutarde, œuf)

Sauce maison (moutarde, œuf)

Sauce balsamique



Menus de la semaine 47

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

lundi, 18 novembre 2024

Salade verte

Ragoût de cuisse de poulet (Suisse) à l'orientale

Quinoa au bouillon et légumes couscous

Sojasun (*soja*)

mardi, 19 novembre 2024

Macédoine de légumes

Spaghetti sans gluten à la bolognaise de bœuf (Suisse)

Pomme

mercredi, 20 novembre 2024

Crème Dubarry (*chou-fleur*)

Sauté d'agneau (Irlande) aux épices

Risotto de quinoa

Chou de Bruxelles

Yogourt coco

jeudi, 21 novembre 2024

Salade mêlée



Riz cantonais au tofu (*soja*)

Carottes Vichy

Banane

vendredi, 22 novembre 2024

Velouté de courge

Filet de saumon (ASC Norvège), quartier de citron (*poisson*)

Pommes vapeurs

Gratins d'épinards (*soja*)

Crêpe coco

