

# Menus 2025 Semaine 20



#### Lundi 12 mai

Salade du buffet Fricandeau de bœuf<sup>1,7,12</sup> Pommes de terre sarladaise <sup>7</sup> Légumes de saison Dessert du jour

### Mardi 13 mai

Salade du buffet Filet de carrelet sauce aurore<sup>1,7</sup> Boulgour aux herbes <sub>1</sub> Légumes de saison Dessert du jour

### Mercredi 14 mai

Salade du buffet Tendron de veau <sup>1,3,7</sup> Écrasé de pomme de terre Légumes de saison Dessert du jour

## Jeudi 15 mai

Salade du buffet Cordon bleu de porc<sup>1,3,7</sup> Tendre blé<sub>1</sub> Légumes de saison Dessert du jour

#### Vendredi 16 mai\*

Salade du buffet Raviolo<sup>1,3,7</sup> aux champignons Sauce légère<sup>1,7,12</sup> au persil du jardin Légumes de saison Dessert du jour

#### Lundi 12 mai

Salade du buffet Fricandeau de bœuf<sup>1,7,12</sup> Pommes de terre sarladaise <sup>7</sup> Légumes de saison Dessert du jour

### Mardi 13 mai

Salade du buffet Filet de carrelet sauce aurore<sup>1,7</sup> Boulgour aux herbes <sub>1</sub> Légumes de saison Dessert du jour

### Mercredi 14 mai

Salade du buffet Tendron de veau<sup>1,3,7</sup> Ecrasé de pomme de terre Légumes de saison Dessert du jour

## Jeudi 15 mai

Salade du buffet Boulettes de boeuf<sup>1,7</sup> Tendre blé<sub>1</sub> Légumes de saison Dessert du jour

#### Vendredi 16 mai \*

Salade du buffet Raviolo<sup>1,3,7</sup> aux champignons Sauce légère<sup>1,7,12</sup> au persil du jardin Légumes de saison Dessert du jour

#### \*Veggie

Provenance - Viande : Suisse / Poisson : Atlantique nord-est

<sup>1</sup>Céréales contenant du gluten / <sup>2</sup>Crustacés / <sup>3</sup>Œufs / <sup>4</sup>Arachides / <sup>5</sup>Poisson / <sup>6</sup>Graines de soja / <sup>7</sup>Lait (et lactose) / <sup>8</sup>Fruits à coque (noix) / <sup>9</sup>Céleri / <sup>10</sup>Moutarde / <sup>11</sup>Graines de sésame / <sup>12</sup>Anhydride sulfureux et sulfites / <sup>13</sup>Lupins / <sup>14</sup>Mollusques

