



MENU DE LA SEMAINE

Date : du 22 au 26 juin 2020

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Entrée	salade du moment	salade du moment	salade du moment	salade du moment	salade du moment
Poisson ou viande	Boulettes d'agneau à la basquaise, semoule de blé	Steak de bœuf suisse, pommes grenaille aux herbes et tomates séchées	Mélange de pâtes végétariennes Fontaneto, sauce tomate au basilic et fromage râpé	Kebab de poulet, pain pitta, salade, tomates, oignons, sauce blanche, wedges	Dos de saumon grillé d'Ecosse (label rouge Loch Duart), citron Bio, riz Basmati bio aux légumes
Dessert	yogourt	biscuit roulé à la framboise	cubes de pastèque	glace de l'artisan glacier	tartelettes aux fraises
Starter	daily salad	daily salad	daily salad	daily salad	daily salad
Fish or Meat	Basque-style lamb meatballs, couscous	Swiss beef steak, roasted baby potatoes with herbs and sun dried tomatoes	Fontaneto vegetarian pasta selection, fresh basil and tomato sauce, grated cheese	Chicken Kebab, pitta bread, salad, tomato, onion, with sauce, spicy wedges	Grilled salmon (red label Loch Duart Scottish), bio lemon wedges, fairtrade and bio Basmati rice with vegetable
Dessert	yogurth	raspberry biscuit	watermelon cups	Artisan glacier ice cream	strawberry tartelette
	vegetarian balls	vegetable galette	vegetarian day	falafel kebab	quinoa and beetroot galette