





MENUS du 27 au 31 octobre 2025

Semaine 44	Repas de midi
Lundi 27	Mêlée du marché
octobre	Pavé de Hocki MSC (Atlantique NS-O,FA041) meunière au four,
	citron
	Pomme de terre nature
	Epinard en branche
	Blanc battu nature et son coulis de pruneaux
Mardi 28	Potage cultivateur
octobre	Aiguillette de poulet (CH) sauce moutarde
	Rissini
	Brocoli
	Kiwi
Mercredi 29	Salade Iceberg et lentille
octobre	Pizokels poêlés, coulis de tomate
	Grana râpé
	Compote de pomme s/sucre ajouté
Jeudi 30	Salade coleslaw
octobre	Saucisse de Vienne, jus au romarin
	Riz pilaf
	Carotte vichy
	Pomme
Vendredi 31	Velouté de courge
octobre	Tortellini tricolore ricotta-épinard, sauce béchamel
	allégée
	Salade verte et maïs*
	Donuts d'Halloween*

LE PERSONNEL VOUS RENSEIGNE SI NECESSAIRE SUR LES COMPOSANTS DES METS «Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un * »

Courriel: cuisinier.events@bluewin.ch