

MENUS CSEL
Semaine n° 14 du 30 mars au 05 avril 2026
MENU DU JOUR
MENU DU SOIR
lundi, 30. mars 2026

 Steak de haut de cuisse de poulet
tandoori (CH)

 Riz basmati
Mélange de légumes asiatique
Banane / pomme

Filet de dorade (TR)

 Sauce vierge
Riz sauvage
Poêlée d'épinards tombés à l'ail

mardi, 31. mars 2026

Gnocchi de pommes de terre * gratinés

 Coulis de tomates
Taboulé de boulghour avec pois-
chiches et
canneberges
Banane / orange

 Rôti haché de veau (CH), sauce
moutarde à
l'ancienne
Orgetto

Panaché de légumes grillés

mercredi, 1. avril 2026

Pièce de bœuf (CH) braisée

 Jus réduit
Polenta bramata
Caorftes Vichy, salade de batavia et
thon (VN/MSC)
Pommes / kiwi

 Tagliatelles à la crème d'aneth et
saumon fumé
(NO)

jeudi, 2. avril 2026

 Beignets de filets de perche (CH)
Sauce tartare
Pommes de terre persillées
Emincé de fenouil tomaté
Dessert de notre pâtissiere

vendredi, 3. avril 2026

Férié

Barquette sur demande

ALLERGIE, INTOLÉRANCE
Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.
LABEL FAIT MAISON


Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières Suisse.
Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labeledfaitmaison.ch