

MENUS CSEL

Semaine n° 25 du 15 au 21 juin 2026

MENU DU JOUR

MENU DU SOIR

lundi, 15. juin 2026

Filet de carrelet poché (HO/MSC)
Sauce au citron vert

Riz pilaf
Feuilles d'épinards étuvées, salade
batavia et concombre
Banane/ nectarine

Burritos à la viande de bœuf (CH)
Avec quinoa épicé, poivrons confits, ail,
maïs
avocat, oignon et coriandre
Crème aigre

mardi, 16. juin 2026

Roastbeef froid (CH)
Sauce tartare allégée
Pommes de terre frites
Salade de macédoine de légumes cuits

Pastèques / pommes

Blanc de poulet (FR)
Jus au citron
Risotto crémeux
Légumes étuvés

mercredi, 17. juin 2026

Saucisse de veau rôtie (CH)
Sauce tartare allégée
Pomme de terre purée Saint-Germain

Fenouil à la milanaise, salade verte et
thon (VN/MSC)

Pommes / banane

Spaghetti au pesto ou sauce tomate

Gruyère râpé

jeudi, 18. juin 2026

Ragoût de poulet (CH) au curry rouge

Nouilles de riz

Chou-chinois au shitaké, salade Waldorf

Sorbet fruits rouges (Glacier des Alpes)

Saumon grillé (NO)

Sauce au citron
Pommes gaufrettes
Mélange de légumes

vendredi, 19. juin 2026

Piccatta de dinde (FR)
Jus réduit
Pommes de terre « Country » aux épices

Ratatouille

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 plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch