

MENUS CSEL

Semaine n°34 du 17 au 23 août 2026

MENU DU JOUR

MENU DU SOIR

lundi, 17 août 2026

Variation de pâtes
Sauce tomate pimentée ou pesto
Gruyère râpé (AOP)
Salade de lentilles
Banane / raisins

Emincé de volaille (FR) au curry
Timbale de riz
Dès de courgettes sautées

mardi, 18 août 2026

Filet de perches (MSC/IS)
Sauce tartare allégé
Riz parfumé
Epinards étuvés, salade mêlée et
graines de courges
Banane / melon

Steack haché de bœuf Suisse
Sauce crème
Pomme de terre rôties
Petits pois carottes

mercredi, 19 août 2026

Sauté de cuisse de canard à l'orange
(FR)

Nouillettes au beurre
Chou-chinois aux shitaké, salade
coleslaw et verte
Banane / pruneaux

Cannelloni ricotta & épinards gratiné

jeudi, 20 août 2026

Spaghetti Sauce carbonara de dinde
(CH)

Sauce napolitane, Grana Padano
Salade Grecque
Clafouti aux cerises

Ragoût de bœuf (CH)

Polenta bramata
Haricots verts

vendredi, 21 août 2026

Corbon bleu de poulet (CH)
Jus réduit
Gnocchi de pomme de terre *
Côtes de bettes

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