

MENUS CSEL

Semaine n°39 du 21 au 27 septembre 2026

MENU DU JOUR

MENU DU SOIR

lundi, 21. septembre 2026

Lasagne à la viande (CH)

Salade d'avocat et salade verte

Banane et fruits de saison

Filets de perche en beignet (CH)

Sauce tartare

Frites au four

Ratatouille

mardi, 22. septembre 2026

Saucisse de veau (CH) et moutarde

Quinoa et petits légumes

Salade d'endives raisins

Banane et fruits de saison

Samossa aux légumes

Sauce aigre-douce

Nouilles sautées au gingembre et tofu

mercredi, 23. septembre 2026

Spaghetti à la napolitaine

Gruyère râpé

Salade de concombre et tomate

Banane et fruits de saison

Bœuf bouilli (CH)

Sauce ravigote

Pommes de terre nature

Panaché de légumes

jeudi, 24. septembre 2026

Haut de cuisse de poulet mariné au citron et coriandre (CH)

Nouilles Thaï

Chou-chinois aux shitakes

Salade mêlée

Pâtisserie du jour

Ragoût de bœuf (CH)

Pommes de terre Duchesse*

Jardinière de légumes

vendredi, 25. septembre 2026

Filet de lieu noir (IS/MSC) à l'anglaise, quartier de citron

Riz créole

Laitue étuvée

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