



### MENU DE LA SEMAINE / WEEKLY MENU

Date : Monday 29th May to Friday 2nd of June 2023

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<b>ENTREE</b>	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour	Buffet de salade de saison Soupe du jour
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Fériedé	Escalope de dinde(ch), sauce champignon	Chili sin carne	Spaguettis bolognaise(CH) et grana panado	Filet de saumon(Ecosse), sauce vierge( tomate, persil, oignon rouge, citron)
<b>GARNITURE</b>	Fériedé	Orge perlé à l'huile d'olive, tomate cerise	Riz jasmin bio fairtrade, et brocolis	///	Quinoa au curcuma et carottes
<b>VEGETARIEN</b> 	Fériedé	Tranche de Tofu Bio(CH)	VG day	Spaguettis napolitaine et grana panado	Quiche aux légumes et gruyère AOP Suisse
<b>DESSERT</b>	Fériedé	Yaourts et fruits	Graines de Chia au lait de coco et coulis mangue	Salade de fruits	Gateau au yaourt maison
<b>STARTER</b>	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day	Seasonal salad bar Soup of the day
<b>MAIN COURSE</b>	Fériedé	Turkey escalope(ch), mushroom sauce	Chili sin carne	Spaguettis bolognese(CH) and grana panado	Salmon fillet(Scotch), sauce vierge( tomato, parsley, red onion, lemon)
<b>ACCOMPANIEMENT</b>	Fériedé	Eearl barley, with olive oil, cherry tomato	Organic Fairtrade jasmine rice and broccoli	///	Quinoa with turmeric and carrots
<b>VEGETARIEN</b> 	Fériedé	Organic Tofu steak (CH)	VG day	Neapolitan spaghetti and grana panado	Homemade vegetable and Gruyère AOP Swiss cheese Quiche
<b>DESSERT</b>	Fériedé	Yogurts and fruits	Chia seeds with coconut milk and mango coulis	Fruits salad	Homemade yoghurt cake