

ROGER ET SON ÉQUIPE...

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2017

...VOUS PRÉSENTENT LES MENUS DE LA SEMAINE :

**L
E
" D
É
T
O
U
R "**

LUNDI 22

Emincé à l'aigre doux
Riz créole
Légumes

Blanquette de veau
Pommes purée
Légumes

MARDI 23

Boulettes de viande
pâtes
Légumes

Ravioli al Pesto
Légumes
Salade verte



MERCREDI 24

Nuggets maison
Pommes frites
Légumes

Asperges blanches
Jambon et jambon cru
Salade verte



JEUDI 25

Ascension

Ascension

VENDREDI 26

Pont de l'ascension

Pont de l'ascension



PRIX

ÉTUDIANTS CHF 8.-
ENSEIGNANTS ET PERSONNEL CHF 14.- (Y C. 2 DL DE BOISSON OU CAFÉ)

Et tous les jours :

- Pâtes avec choix de sauces – portion de frites – assiettes froides
- Sandwichs petits et grands- buffet de salades – pâtisseries – etc.
- Eau réfrigérée gratuite à disposition à la fontaine

Toutes nos viandes sont certifiées ne contenant aucune hormone de croissance ou substance antibiotique.

Provenance de la viande :

Veau -> Suisse / Bœuf -> Suisse / Lapin -> Hongrie / Agneau -> Nouvelle-Zélande / Dinde -> France & Italie / Poulet -> Suisse, France & Brésil.

Les mets écrits en vert correspondent aux critères du label "Fourchette verte"

