

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 17 JUILLET

MARDI 18 JUILLET

MERCREDI 19 JUILLET

JEUDI 20 JUILLET

VENDREDI 21 JUILLET

MENU DU JOUR

"Tradition"
Saucisse de veau
grillée
Confiture d'oignons
à la framboise
Viande : Suisse

"Cuisine du Monde"
Curry de bœuf
au gingembre
et à la cardamome
préparé par Sivam
Viande : Suisse

"Cuisine du Monde"
Poitrine de porc fumé
rôtie au miel
Sauce BBQ
au sirop d'érable
Viande : Suisse

"Cuisine du Monde"
Rouleaux d'été
préparés par nos soins
au poulet et
aux épices Thai
Viande : Suisse

MENU OCÉAN

Pavé de saumon frais
d'Ecosse
cuit à la vapeur
Sauce vierge aux
airelles et à l'aneth

MENU VÉGÉTARIEN

Quiche au fromage
de chèvre
et à la tomate
Légumes du jour et
salade mêlée

Ravioli bio aux épinards
Crème de tomate
au basilic
Feuilles de rucola

Demi-poivron farci
aux aubergines
à l'indienne
et à la féta
Raïta à la menthe

Samosas aux légumes
et aux épices
Sauce au curry
et aux graines de
fenouil

Gâteau de quinoa
aux poivrons et maïs
Emulsion de tomate
aux épices
sud-américaines

GARNITURES

Boullgour d'épeautre
GRTA

Lentilles vertes bio
"Tournerève"

Vermicelles grillés
"Sri Lanka"

Pommes de terre
grenailles au romarin

Riz basmati vapeur
au safran

Duo de haricots
à la provençale

Fleurs de brocoli
et carottes

Laitues aux mille et
une nuits "épiciées"

Salade mêlée
et crudités

Wok de légumes
croquants

Plat du jour
CHF 15.-

Végétarien
CHF 12.-

Salade gourmande
CHF 12.-

Entrée
CHF 5.50-

Dessert
CHF 4.-

TVA comprise

Tous nos prix sont en francs suisses.

La référence du pays d'origine est spécifique aux viandes/poissons.

Restaurant du Centre de formation d'Ecogia