

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 21 AOÛT

MARDI 22 AOÛT

MERCREDI 23 AOÛT

JEUDI 24 AOÛT

VENDREDI 25 AOÛT

MENU DU JOUR

"Pasta"
Lasagnes au bœuf
"maison"
Sauce Napolitaine
et huile de basilic
Viande : Suisse

"Cuisine du Monde"
Boulettes d'agneau
au curry, coriandre
et aux courgettes
préparées par Sivam
Viande : Suisse

"Cuisine du Monde"
Brochette de dinde
aux épices Thai
Sauce au curry rouge
et combava
Viande : Suisse

"Tradition"
Tranches de rôti
de porc froid
Sauce Tartare
et légumes grillés
Viande : Suisse

MENU OCÉAN

Pavé de saumon frais
"vapeur"
Sauce vierge
à la framboise
et au gingembre

SALADE NICOISE
Feuilles de laitues
haricots verts, tomates
thon, œuf cuit dur
poivrons...

SAINTE LUCIE
Colombo de filet
de rascasse
aux épices douces
et pamplemousse

MENU VÉGÉTARIEN

Quiche aux poireaux
et au Parmesan
Sauce yogourt à l'ail
et aux fines herbes
Mesclun de salades

Arancini à la tomate
et à la mozzarella
Sauce tomate aux
aromates et
huile de basilic

Tortelloni tricolore
aux 3 fromages
Crème au bleu
d'Auvergne
Feuilles de rucolla

Tajine de pois chiche
aux épices du
Maghreb
Poivrons, patates
douces et aubergines

Rouleaux printemps
aux légumes
Sauce asiatique aux
épices et
à l'huile de sésame

GARNITURES

Penne rigate
à l'huile de basilic

Mousseline de
pommes de terre

Dhal de lentilles vertes
genevoises

Riz long grain pilaf
au jasmin

Pommes de terre
grenailles au romarin

Jardinière de légumes
ou salade mêlée

Fleurs de brocoli
et carottes à l'indienne

Feuilles de laitues
au Garam Masala

Wok de légumes
croquants

Salade mêlée
et crudités

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