

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 4 DÉCEMBRE

MARDI 5 DÉCEMBRE

MERCREDI 6 DÉCEMBRE

JEUDI 7 DÉCEMBRE

VENDREDI 8 DÉCEMBRE

MENU DU JOUR

" Cuisine du monde"
Tagine d'agneau
mijotée aux épices
du Maghreb
et aux pois chiches

Viande : Suisse

Villes du Monde
"STOCKHOLM"
Boulettes de bœuf
braisées aux oignons
confiture d'ailles

Viande : Irlande

" Cuisine du monde"
LASAGNES
CARBONARA
à la poitrine fumée
et aux épinards

Viande : Suisse

" Tradition"
Echine de veau rôtie
au romarin du jardin
Sauce aigre-douce
aux cranberries

Viande : France

" Tradition"
Suprême de poulet
grillé au paprika
Sauce forestière
aux trompettes

Viande : Suisse

MENU OCÉAN

Goujonnettes de colin
panées aux graines
de tournesol
Sauce Tartare
à l'estragon

Villes du Monde
"STOCKHOLM"
Pavé de saumon frais
Sauce suédoise
à l'aneth et
à la moutarde

Filet royal de lieu noir
mariné "Tandoori"
Curry de carottes
et d'oignons rouges
à la cardamome

Filet de merlan frais
"vapeur"
Curry rouge Thaï
au pamplemousse
et à la combava

SPAGHETTI DEL MARE
aux crevettes
Crème légère
au citron et au safran

MENU VÉGÉTARIEN

Tortelloni fiorentina
aux épinards et ricotta
Crème
aux champignons
Feuilles de rucola

Fricassée de tofu bio
aux piments
Sauce Tex-Mex
aux poivrons doux
et paprika fumé

Croquettes de pomme
de terre au fromage
Sauce yogourt GRTA
à l'ail et au fines
herbes

Crêpe aux aubergines
et au fromage
de brebis
Sauce Pomodoro
à la menthe et basilic

Quiche aux poireaux
et au Parmesan
Sauce cocktail au curry
Légumes du jour et
salade mêlée

GARNITURES

Semoule de blé
vapeur

Mousseline
de pommes de terre

Riz basmati
à la cardamome

Polenta bio Genevoise
à l'huile d'olive

Quinoa
céréales des Incas

Haricots et carottes
à l'huile de noix

Duo de romanesco
et chou de Bruxelles

Emincé de poireaux
au Garam Masala

Julienne de légumes
au chou frisée

Feuilles d'épinards
à la crème

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