



celebration food service

TRAITEUR ET CUISINE COLLECTIVE

par amour du bon goût

Les petits Gourmands

Semaine 19 du 06.05. - 10.05.2019

Lundi

Pipe rigate
Sauce crème légère aux petits pois
Dés de jambon et lardon (CH)
Fromage râpé
Salade jardinière

Mardi

Escalope de poulet (CH) sauce estragon
Riz pilaf et épinards en branche
Salade verte

Mercredi

Papet vaudois
Saucisse aux choux (CH)
Pommes de terre et poireaux à la crème
Salade mêlée

Jeudi



Filet de cabillaud (NO) sauce poivrons
Cœur de blé et émincé de fenouil **BIO**
Salade pommée

Vendredi

Risotto à la ricotta
Courgettes provençal
Salade carotte



« Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».