

BOUCHERIE DU RONDEAU Sàrl

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<u>ENTREE</u>	SALADE VERTE (CH/EU)	SALADE DE CAROTTE VINAIGRETTE A L'ORANGE (CH/EU)	SOUPE AUX LEGUMES GRUYERE RÂPE (CH/EU) 2)	CONCOMBRE DES DE TOMATE FETA (CH/EU) 2)
<u>PLAT</u>	MEDAILLON DE CHOUX-FLEUR AU FROMAGE LENTILLES VERTES, DES DE CAROTTE TOMATE ET CELERI POÊLEE D 1) 2)	CROZIFLETTE (NATURE ET SARRASIN) (CROZET, LARDONS, REBLOCHON) VERSION VEGETARIENNE (CROZET ET REBLOCHON) (CH/EU) 1) 2)	EMINCE DE BŒUF STROGONOFF (TOMATE ET POIVRONS) RIZ COMPLET JARDINIÈRE DE LEGUMES (CH/EU)	ROULEAUX DE PRINTEMPS AU LEGUMES CUIT AU FOUR SAUCE SWEET SOUR EBLY AUX LEGUMES (CAROTTE2)
<u>DESSERT</u>	ANANAS (CH/EU)	COMPOTE MAISON POMME, POIRE, BANANE, FRAISE (CH/EU)	FRUIT (SELON ARRIVAGE) (CH/EU)	KINDER DELICE (CH/EU)

*La marque de garantie "Genève Région - Terre Avenir" certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.

Toutes nos viandes sont d'origine suisse, française, italienne

Nous vous donnons volontiers plus d'informations sur la possible présence d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez vous adresser auprès de notre personnel qui vous renseignera volontiers

*CUIT AU FOUR SANS MATIERE GRASSE

- 1) BLE (gluten)
- 2) LACTOSE
- 3) Céleri
- 4) MAÏS
- 5) SESAME
- 6) SOJA
- 7) ARACHIDE

CHAQUE JOUR UN PAIN DIFFERENT (PROVENANCE SUISSE)

Pain pur épautre, Pain tessinois, Pain paysanne, Pain gottardo, Focaccia nature, Couronne croustillante
Baguette, Pain mi-blanc