



Menus de la semaine du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Entrée

Salade mêlée

Plat

Tagliatelles à la bolognaise de bœuf
(gluten, céleri)

Dessert

Compote maison

Mardi

Entrée

Salade verte et carottes

Plat

Médailillon de chou-fleur et fromage*
(gluten, lait) accompagné d'un coulis de
tomate (céleri)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive et ciboulette

Poêlée de courgettes et poivrons

Dessert

Fruit selon arrivage

Jeudi

Entrée

Salade verte et rémoulade de céleri
(œufs, céleri)

Plat

Gratin d'Ebly aux légumes (lait, gluten,
céleri)

Dessert

Gâteau au chocolat maison (lait, œufs,
gluten, noisettes, fruits à coques)

Vendredi

Entrée

Salade verte

Plat

Crevettes au curry avec légumes et lait
de coco (crustacés)

Riz jasmin

Légumes chinois (soja)

Dessert

Fruit selon arrivage

Chaque jour un pain différent

Pain pur épeautre – Pain tessinois – Couronne – Pain mi-blanc – Baguette –
Pain paysanne – Focaccia

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser auprès du personnel de service qui vous renseignera volontiers ou nous contacter directement

Nous contacter ? Boucherie du Rondeau Sàrl, Ch. Pré-Cosson 9 – 1256 Troinex Tel. 022 784 36 92

Merci de prendre note que les menus indiqués ci-dessus peuvent changer en cas d'impévus.

*Cuit au four sans matière grasse

Liste des 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

Provenance des viandes : Suisse et Europe

Provenance des fruits et légumes : Genève, Suisse et Europe

Provenance du pain et pizzas : Genève et Suisse