

Menus

Du 15 juin au 19 juin 2026

14.-

Lundi

Jus de fruits
Travers de porc caramélisés
Pomme de terre au four
Salade

Mardi

Tapenade d'olive noire sur toast
Poisson au court bouillon
Riz pilaf
Brocolis

Mercredi

Pastèque
Salade César
(poulet, parmesan, croûtons, salade verte)

Jeudi

Melon
Brochette de dinde
Sauce du chef
Nouilles
Légumes de saison

Vendredi

Jus de fruits
Börek au boeuf
Crudité



Pour plus d'information sur les allergènes dans chaque plat, contactez
M. Gaëtan Voirol, chef de cuisine : gaetan.voirol@csp-beju.ch

Provenance des viandes

Veau, bœuf, porc, lapin, poulet, dinde, cheval : Suisse
Agneau : Nouvelle-Zélande / Australie

Menus Fitness

Du 15 juin au 19 juin 2026

14.-



Lundi

Aiguillettes de poulet
Salade d'orge perlée
Salade du buffet

Mardi

Steak haché de boeuf
Salade de pommes de terre
Salade du buffet

Mercredi

Poisson poché
Salade de lentilles
Salade du buffet

Jeudi

Omelette aux herbes
Salade de riz
Salade du buffet

Vendredi

Tranche de porc
Salade de pâtes
Salade du buffet



Pour plus d'information sur les allergènes dans chaque plat, contactez
M. Gaëtan Voirol, chef de cuisine : gaetan.voirol@csp-beju.ch

Provenance des viandes

Veau, boeuf, porc, lapin, poulet, dinde, cheval : Suisse
Agneau : Nouvelle-Zélande / Australie

Menus Végétarien

Du 15 juin au 19 juin 2026

14.-

Lundi

Jus de fruits
Galette de tofu et légumes
Pomme de terre au four
Salade

Mardi

Tapenade d'olive noire sur toast
Boulettes végétariennes
Riz pilaf
Brocolis

Mercredi

Pastèque
Salade composée
(parmesan, croûtons, salade verte)

Jeudi

Melon
Brochette de tofu et légumes
Sauce du chef
Nouilles
Légumes de saison

Vendredi

Jus de fruits
Börek aux épinards et feta
Crudité

