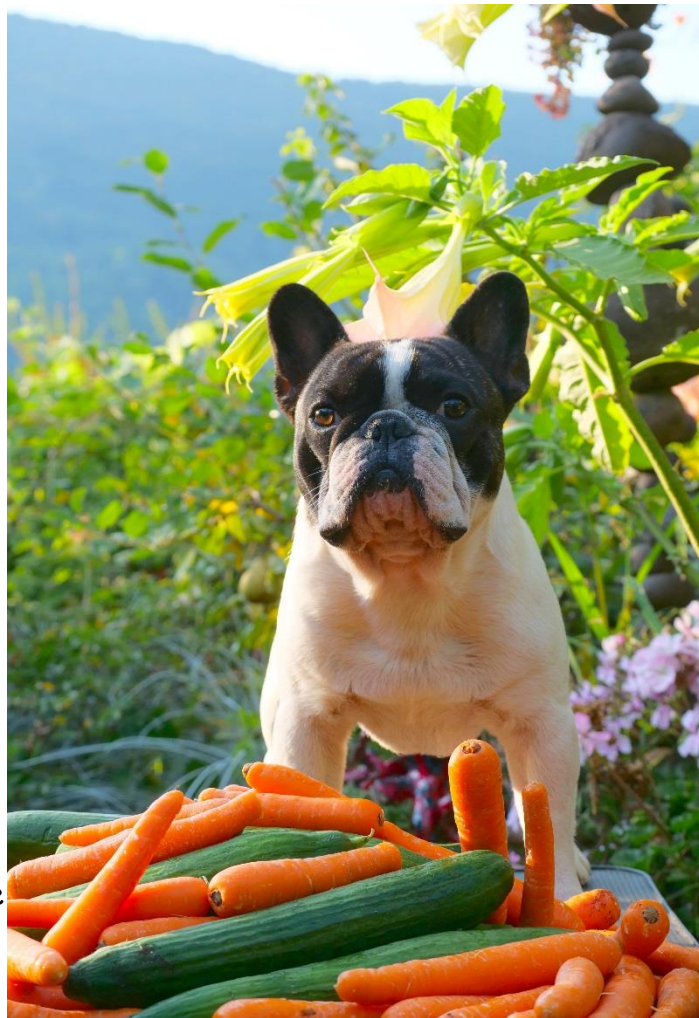


## Lundi 14 septembre 2020

L'été chaud permet le pique-nique du chef  
Le choix des multis sandwiches maison :  
Pains bio aux graines, baguette de campagne  
Mer, terre (CH) et végétarien au lait bio  
Légume choisi et chips à l'ancienne  
Fruit de saison du marché  
Gâteau sec fraise ou abricot

## Mardi 15 septembre 2020

Raviolins du traiteur (Genève)  
Epinards et ricotta  
Sauce aux trois tomates anciennes  
Basilic vert et violet du jardin de la Présidente  
Panier gourmet du maraîcher  
Glaces vanille



## Jeudi 17 septembre 2020

Risotto maison avec riz arborio bio certifié  
Safran, crème de bolets et herbes du Jura  
Panier gourmet du maraîcher  
Fruit du marché choisi en fonction de la saison



## Vendredi 18 septembre 2020

Kebab méditerranéen volaille et agneau (CH) coupé à la main  
Couscous fin brassé dans la tradition  
Tajine de légumes d'Orient parfumée aux abricots  
Panier gourmet du maraîcher  
Crèmes au chocolat



*Les mesures de sécurité (COVID) sont respectées durant l'élaboration et le service de nos préparations culinaires.  
Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.  
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.  
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien.*