

Fondation Centre scolaire de Villars-Vert



Menu de la semaine du 16 au 20 Mars 2026

Lundi 16 mars		Allergènes potentiels			
		Provenance des aliments : Pain suisse			
Ragoût de poulet au curry vert Riz basmati Courgettes sautées Yogourt et fruits	Yoghourt et fruits Lactose	 			
	Poulet : Suisse				
Mardi 17 mars					
Escargot à l'ail des ours de la Ferme à Ponthaux Macaroni Gratin de chou rave et carottes Mousse au Caotina	Macaroni Gluten Mousse au Caotina Lactose	 			
	Bœuf : Suisse				
Mercredi 18 mars					
Rôti de veau aux pommes Rösti Haricots verts Crêpe, sauce chocolat	Crêpe, sauce chocolat Gluten	 			
	Veau : Suisse				
Jeudi 19 mars					
Filet de lieu en pâte à frire Sauce cocktail Boulgour Brocoli Crème à la mangue	Filet de lieu en pâte à frire Gluten	 			
	Lieu : PAC. -N.-EST				
Vendredi 20 mars					
Dürüm Sauce au yogourt Pommes rôties Salade verte et garniture Macédoine de fruits	Dürüm Gluten. Sauce au yogourt : lactose	 			