



PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



REVOLUTION FOOD

POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



Les Ateliers d'Alice - Semaine du 24 août 2026

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
Salade verte	Salade de maïs	Salade de tomates	Coleslaw	Battavia
Pâtes bolognaise de bœuf et carottes, gruyère suisse (lactose, gluten et oeuf)	Gratin de penne aux courgettes et basilic gruyère suisse (gluten, lactose et oeuf)	Dos de cabillaud poché vierge au citron, boulgour et haricots verts (gluten)	Pizza marguerite accompagné de salade de saison (lactose,gluten)	Omelette nature,Taboulé à la menthe et légumes de saison (œuf,gluten)
Compote de pomme/pruneau	Salade de fruits frais	Yaourt aux fraises (lactose)	Tarte aux pommes (gluten, lactose et oeuf)	Crumble poire et chocolat (lactose,gluten)

*Origine : Agneau : CH | Bœuf : CH | Poulet: CH |
Dinde : CH | Cabillaud : Atlantique Nord EST | Légumes
et fruits : GE et CH | Pain : GE*



PRIX CANTONAL
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

LAURÉAT 2017



REVOLUTION FOOD
POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



Les Ateliers d'Alice - Semaine du 31 août 2026

lundi 31 août 2026	mardi 01 septembre 2026	mercredi 02 septembre 2026	jeudi 03 septembre 2026	vendredi 04 septembre 2026
Salade de betterave	Salade coleslaw	Salade concombre Mais	Salade de tomate	Salade verte
Beignets de légumes sauce rosée et légumes de saison, riz blanc bio (œuf)	Burger de poulet accompagné de pomme country maison et batonnets de carottes (gluten, œuf)	Quiche au thon, épinards au sumac (lactose, gluten, œuf)	Sauté de dinde provençale, purée de pomme de terre et aubergines au four (lactose)	Curry de lentilles accompagné de riz blanc bio et légumes de saison
Cake à la banane (gluten, lactose, œuf)	Abricots	Salade de fruits de saison	Yaourt nature (lactose)	Batonnets de fromage (lactose)

*Origine : Agneau : CH | Boeuf : CH | Poulet : CH |
Dinde : CH | Thon : Ocean Indien | Légumes et fruits : GE
et CH | Pain : GE*