



Menus de la semaine no 06 du 03-02 au 07-02-2025

Tous les plats écrits en bleu sont faits maison et préparés par nos cuisiniers

Lundi 03 menu boucher

Consommé aux petits légumes

Émincé de porc (CH) à la Stroganov (poivron, maïs) (L) riz pilaf

Crêpes (GL) de la Chandeleur et confiture

Mardi 04 menu végétarien

Salade verte et betterave crue

Pasta (G) à la bolo de légumes et lentilles roses, fromage râpé (L)

Corbeille de fruits frais

Mercredi 05 menu végétarien

Salade verte et coleslaw bio (CH)

Hachis Parmentier au soja et légumes, gratiné au fromage (L)

Corbeille de fruits frais

Jeudi 06 menu pêcheur

Salade verte et maïs

Filet de lieu d'Alaska (MSC PAC NO) au Korn flakes(G) pasta (G) épinards à la crème (L)

Crème brûlée (L)

Vendredi 07 menu boucher

Velouté de courge bio (L) local

Boulettes de volailles (CH) sauce tandoori léger, boulgour (G) duo carotte et navet

Cake au citron (GL)

Informations allergies : (G) = gluten

(L) = lactose



Nous adaptons nos menus par rapport aux différentes allergies transmises lors de vos commandes. (Arachide, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lactose, lupins, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites).

Pomme	Blondel à Crissier	Banane	Colombie
Agrumes	Espagne	Kiwi bio	Domaine de la pêcheur Allaman
Carotte	Sylvain & Co Yverdon	Fraises	Ferme du Taulard Romanel sur Lausanne
Haricot vert	Suisse garantie	Pomme de terre	Jaton Gavillet Peney le Jorat
Pain	Boulangerie Aligro	Porc CH	Boucherie Lederman Bière
Bœuf poulet CH	Carnadis Lausanne	Salade, légumes bio	Keuffer à Bremblens Huile de Colza CH