



Menus de la semaine no 36 du 02-09 au 06-09-2024

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

Lundi 02 menu du pêcheur

Salade verte et carotte du pays (local)

(Nouveau) Filet de lieu noir frais (MSC ATL N) sauce mexicaine (poivron, maïs, tomate) riz pilaf

Fromage blanc au coulis de fruits rouge (L)

Mardi 03 menu du boucher

Salade verte et courgette sauce ras el hanout

Bœuf (CH) haché au basilic, polenta moelleuse (L) jardinière de légumes

Gâteaux Basque (GL)

Mercredi 04 menu végétarien

Soupe aux perles du Japon

Dahl de lentilles rose aux courgettes, carottes et patate douce, curry coco, boulgour (G)

Corbeille de fruits frais

Jeudi 05 menu végétarien

Duo de melon et pastèque

Tortellini tricolore au fromage, crème de tomate gratinés au fromage (GL)

Corbeille de fruits frais

Vendredi 06 menu du boucher et de la durabilité

Salade verte (local)

Saucisse à rôtir (CH) sauce à l'oignon, purée de pomme de terre du pays (L) haricots verts Suisse

Compote de pomme sans sucre (local)

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

Famille Borboën Denges

Haricot vert

Suisse garantie

Pomme de terre

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

