



Menus Green
Semaine N° 06
du 03 au 07 février 2025

Menus élaborés par notre chef de cuisine
Supervisés par une diététicienne de UniSanté
Département Promotion de la santé et préventions Lausanne
Tél. 021.802.07.76

LUNDI

Salade verte et fromage de chèvre (local)

* * *

Emincé de poulet au curry Jaune

Boulgour vapeur

Haricots beurrés

* * *

Compote de poires (local)

MARDI

Potage de courges (local)

* * *

Finger fish (MSC) de colin

Sauce cocktail allégé

Pomme rissolées (local)

* * *

Orange

MERCREDI

Salade verte et carottes (local)

* * *

Falafel sauce yogourt à la menthe fraîche

Lentilles au lait de coco

Chou chinois au soy sauce

* * *

Ananas frais Fairtrade

JEUDI

Salade composée (local)

* * *

Râgout de porc (CH) sauce aigre doux

Polenta

Chou fleur persillée (local)

* * *

Banane fairtrade

VENDREDI

Salade verte et betteraves (local)

* * *

Chili sin carné

(Haché de tofu, Poivrons, haricots rouge, maïs)

Riz blanc

* * *

Yogourt nature

Allergies

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées
sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

Sous réserve de modifications

Provenance des protéines : Poisson : Atlantique nord Poulet : PL Bœuf : CH Porc : CH

