



Menu FV

Menu du 21 au 25 novembre 2022

Menus élaborés par notre chef de cuisine
Supervisés par une diététicienne de UniSanté
Département Promotion de la santé et préventions Lausanne
Tél. 078/713 96 91

LUNDI

Potage aux choux (local) et pois chiches

* * *

Saucisse végé bio sauce oignons (local)

Riz blanc

Gratin de courge (local)

* * *

Pomme (local)



MARDI

Salade de concombre (local)

Suprême de poulet jaune (CH) aurore

Duo de spätzli

Chou romanesco et chou-fleur (local)

Mandarine

MERCREDI

Salade verte et céleri (local) rémoulade

Filet de saumon en croûte aux épinards

Lentilles au herbes de provence

Carottes vichy (local)

Yogourt au miel Suisse

JEUDI

Salade de tomates (local) et mozzarella

* * *

Cappelletti aux champignons

Sauce brune à la crème

Fromage râpé

* * *

Ananas frais



VENDREDI

Salade de carottes (local)

* * *

Hachis parmentier Quebecquois

(Bœuf haché (CH)

(Maïs, purée de pomme de terre)

* * *

Banane

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 : Norvège Poulet : CH Bœuf : CH Porc : CH