

*Menus Green
Semaine N° 23
du 1^{er} au 5 juin 2026*



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

Meli Melo de salades

* * *

Filet de Hoki (MSC) Mayonnaise allégée au basilic

Riz Basmati

Haricots verts au Thym

* * *

Gauffre de Liège

MARDI

Salade verte et concombre

* * *

Penné au Pesto

Fromage rapé

* * *

Pastèque

MERCREDI

Salade verte Et Fromage du Berger

* * *

Quasi de Porc (CH) sauce moutarde en grains

Mousseline de pomme de terre

Epinards à l'ail des Ours

* * *

Banane Fairtrade

JEUDI

Salade de feuilles de Chêne et Haricots blancs

* * *

Rôti de dinde (UE) sauce coco et curry

Ebly

Carottes au sésame

* * *

Nectarine

VENDREDI

Salade verte et betterave

* * *

Boulette méditerranéenne au pois chiche

Pommes de terre au four (CH)

Mix de légumes

* * *

Pomme

Allergies

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

Sous réserve de modifications

Provenances : Poisson : Atlantique nord Poulet : CH Bœuf : CH Porc : CH Pain : Vaudois



Les menus présentés sont des menus standards.
Les spécificités propres à chaque établissement sont prises en compte.
Nous invitons les parents à se rapprocher de l'établissement scolaire de leur enfant afin de connaître les adaptations mises en place