

*Menus Green  
Semaine N°20  
du 11 au 15 mai 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*

Salade mixte (local)

\* \* \*

Steack haché de bœuf (CH) sauce americaine

Pomme de terre country (local)

Haricots verts aux herbes

\* \* \*

Pomme du pays de Vaud

*MARDI*

Salade verte et lentilles

\* \* \*

Emincé de porc (CH) à l'ail des ours

Boulgour

Demi-tomate provençale

\* \* \*

Banane Fairtrade

*MERCREDI*

Gaspacho maison

\* \* \*

Rouleaux de printemps sauce aigre doux

Riz cantonais  
(carottes, petits pois et œufs)

\* \* \*

Crème aux œufs vanille maison



*JEUDI*

\* \* \*

Férialé

\* \* \*

*VENDREDI*

Salade de betteraves et poires (local)

\* \* \*

Aiguillettes de blé, épinard et feta

Rissoto crémeux

Demi-tomate provençale

\* \* \*



Compote de fruits frais S/ sucre ajouté

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