

*Menus Green
Semaine N° 19
du 4 au 8 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

Velouté de petit pois à la menthe

* * *

Pasta Coquillettes
Sauce tomates au basilic frais (local)
Fromage râpé suisse

* * *

Orange

MARDI

Salade verte et concombres (local)

* * *

Nuggets de légumes sauce curry allégée
Lentille au lait de coco
Chou-fleur vapeur

* * *

Yogourt aux fraises



MERCREDI

Salade verte (local) et maïs

* * *

Lasagne de légumes maison
(Émincé végé, carottes, poireaux, courgettes)
(Béchamel)

* * *

Poires (local)



JEUDI

Salade verte et chou rouge (local)

* * *

Filet de hoki (MSC) sauce tomates
Pomme de terre au four (local)
Sauté de Courgettes (local)

* * *

Banane Fairtrade

VENDREDI

Salade verte (local)

* * *

Rôti de porc (CH) sauce charcutière
Blé Ebly
Epinard haché à la crème

* * *

Pomme du pays de Vaud

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