Menus Green Semaine N 47 du 17 au 21 novembre 2025



Menus élaborés par notre chef de cuisine Supervisés par une diététicienne de <mark>Uni</mark>Santé Département Promotion de la santé et préventions Lausanne Tél. 021.802.07.76

LUNDI

Salade composée (local)

* *

Râgout de porc (CH) sauce paprika Purée de pomme de terre (local) Epinards en branche Suisse

* * *

Clémentine

$\mathcal{M}.\mathcal{ARDI}$

Salade mêlée (local)

* * *

Penne

A la bolognaise de légumes (local) Fromage râpé Suisse

* * *

Poire (local)

$\mathcal{M}ERCREDI$

Potage aux poireaux (local)

* * *

Cabillaud (MSC) à la crème gratinée au four Spatzli
Carottes Vichy (local)

* * *

Kiwi

IEUDI

Salade verte (local)

* *

Nuggets végétarien sauce allégée au curry Gratin de pomme de terre (local) Haricots verts

* * *

Yogourt au miel (local)

$\mathcal{V}\mathcal{E}\mathcal{N}\mathcal{D}\mathcal{R}\mathcal{E}\mathcal{D}I$

Salade verte et carottes (local)

* *

Chili con carne de bœuf (CH) maison (Haricots rouges, maïs, tomates, poivrons) Riz blanc

* * *

Banane Fairtrade

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 Boeuf: CH Porc: CH Pain: Vaudois



