

*Menus Green
Semaine N° 10
du 02 au 06 mars 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

Soupe de légumes (local)

* * *

Cevapicci de volaille (CH) au paprika

Riz pilaf au persil

Panais (local)

* * *

Pomme (local)

MARDI

Salade verte et betteraves (local)

* * *

Dos de colin (MSC) sauce au citron basilic

Mousseline de pomme de terre (local)

Haricots verts

* * *

Clémentine

MERCREDI

Salade verte et dès de fromage (local)

* * *

Rouleaux de printemps sauce aigre douce

Linguine au soja

Broccoli vapeur

* * *

Orange



JEUDI

Velouté de rutabaga (local) au Colombo

* * *

Piccata de dinde (CH) coulis de tomates

Pomme de terre au four (local)

Epinard à l'ail

* * *

Banane Fairtrade

VENDREDI

Salade verte (local) et pois chiche

* * *

Ragoût de tofu à la sauce moutarde

Spatzli

Carottes glacées (local)

* * *

Mousse au chocolat 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 Bœuf : CH Porc : CH Pain : Vaudois