

*Menus Green
Semaine N° 21
du 18 au 22 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 composée

* * *

Tortellini Ricotta Epinards
Sauce tomate aux Herbes d'Italie
Fromage râpée

* * *

Poire



MARDI

Salade California Maison (salade, carottes et Maïs)

* * *

New York Hot Dog saucisse de vienne (CH)
Pomme de terre Country

* * *

fraises

MERCREDI

Salade verte (local) et Maïs

* * *

Tajine de Légumes et Poulet (UE)
Semoule de blé
Epinards (local) au Curry

* * *

Mousse au chocolat Maison s/sucre ajouté

JEUDI

Velouté de courgette à la Vache qui Rit

* * *

Omelette du Moleson Maison
Pomme de Terre et Fromage
Carottes Fondantes au Persil

* * *

Pomme (local)



VENDREDI

Salade verte (local) et tomates

* * *

Cabillaud Pané (MSC) Sauce tartare allégée
Riz blanc
Courgettes sautées

* * *

Yaourt et coulis de fruits rouges

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