



*Menus Green*  
*Semaine N°11*  
*du 10 au 14 mars 2025*

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 verte et chèvre frais (local)

\* \* \*

Chipolata de volaille (FR) sauce aux herbes

Polenta aux olives

Sautées de courgettes

\* \* \*

Compote de fruits maison

*MARDI*

Salade mêlée (local)

\* \* \*

Hachis parmentier de bœuf (CH)  
(Pomme de terre, carottes, celeri, poireaux local)

\* \* \*

Pomme du pays

*MERCREDI*

Salade de carottes râpées (local)

\* \* \*

Dahl de lentille et ses légumes  
( Navets, courges, chou, ail, local)  
Riz complet

\* \* \*

Yogourt nature Bio

*JEUDI*

Velouté de courges (local) maison

\* \* \*

Ravioli de légumes sauce au curry doux  
Fromage râpé suisse

\* \* \*

Banane fairtrade

*VENDREDI*

Salade verte et croûtons (local)

\* \* \*

Colombo de porc (CH) et lait de coco

Semoule de blé et raisins secs

Romanesco

\* \* \*

Orange

**Allergies**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées  
sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

**Sous réserve de modifications**

Provenance des protéines : Poisson : Atlantique nord Poulet : FR Bœuf : CH Porc : CH

