



Menus Green
Semaine N° 07
du 10 au 14 février 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

Potage aux légumes (local)

* * *

Cévapcici bœuf et agneau (CH) à la coriandre

Boulgour vapeur

Carottes vapeur (local)

* * *

Mandarine

MARDI

Salade verte (local)

* * *

Cordon bleu de volaille (FR)

Pomme de terre cuts (local)

Mix de légumes (local)

* * *

Banane fairtrade

MERCREDI

Potage de chou fleur

* * *

Quenelles de brochet sauce nantua

Riz basmati

Haricots vert aux échalottes

* * *

Pomme du pays

JEUDI

Salade verte et carottes (local)

* * *

Lasagne de légumes gratinée
(Légumes locaux et lasagne faite maison)

* * *

Orange

VENDREDI Saint Valentin

Salade verte et betteraves (local)

* * *

Cuorelli mozzarella tomates sechées basilic

Sauce tomate basilic

Fromage Suisse

* * *

Mousse au chocolat noir Fairtrade

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 : CH Bœuf : CH Porc : CH

