



Menus dans vos espaces d'accueil de la semaine du 24 au 28 mars 2025



GLUTEN

Lundi 24

Poulet tika masala 
 Riz basmati
 Haricots verts
 Fruit

Végétarien

Tofu tika masala
 Riz basmati
 Haricots verts
 Fruit



LAIT

Mardi 25

Rouleaux de printemps végétariens 
 Sauce aigre-douce maison
 Nouilles aux légumes 
 Salade verte et betterave rouge
 Brownies    

Végé pour tous



CELERI

Mercredi 26

Escargot de porc vaudois
 Pommes sautées
 Gratin de côtes de bettes
 Fruit

Crêpes farcies aux épinards
 Pommes sautées
 Gratin de côtes de bettes
 Fruit

Judi 27

Penne à la crème de pesto rouge  
 Salade verte, lentilles et chou blanc mariné
 Yogourt 

Végé pour tous

FRUITS A
COQUE

Vendredi 28

Ragoût de bœuf
 Pommes de terre
 Carottes, poivrons, oignons, tomates
 Fruit

Goulash de quorn
 Pommes de terre
 Carottes, poivrons, oignons, tomates
 Fruit



OEUF

*Tous nos plats sont faits maison et préparés par nos cuisiniers à l'exception de ceux notés par **
 Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison
 Toutes nos viandes sont suisses et nos poissons labellisés ASC ou MSC
 Pour toute questions concernant les allergènes, notre équipe est à disposition au 024 524 40 81