



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Semaine du

10 février au  
14 février 2025

*Cuisinons  
notre région*



**ECO COOK**  
Certified Sustainable Organisation

Provenances

Porc: CH

Poisson :

Atlantic, FAO 21

Bœuf: CH

Buffet de salades

\*\*\*

Pâtes  
Pesto rosso maison  
Grana padano  
Radis bière



\*\*\*

Cake maison

Pâtes : G  
Pesto rosso: FC, L, O  
Grana padano : O, L  
Dessert: G, O, L

Buffet de salades

\*\*\*

Queue de limande  
Sauce tartare allégée  
Riz  
Courges rôties

\*\*\*

Végétarien

Sticks de légumes  
tricolores  
Sauce tartare allégée  
Riz  
Courges rôties

\*\*\*

Paris-brest

Limande : P, G  
Sauce tartare: M, O, L  
Dessert: G, O, L FC, So, Su

Buffet de salades

\*\*\*

Papet vaudoise façon  
parmentier  
Saucisse aux choux,  
pommes mousseline, fondue  
de poireaux

\*\*\*

Végétarien

Hachis parmentier  
végétarien  
Parmentier végé, pommes  
mousseline, fondue de  
poireaux

\*\*\*

Yogourt maison

Buffet de salades : Cé, L, M, O  
Saucisse aux choux : Porc  
Pommes mousseline : L  
Fondue de poireaux : L  
Hachis végé : So  
Dessert : L

Buffet de salades

\*\*\*

Curry rouge de quorn  
Quinoa  
Wok de légumes



\*\*\*

Salade d'ananas

Curry rouge de quorn : O, So

Menus sous réserve de  
modifications en fonction des  
arrivages