

## MENUS DE LA SEMAINE du 19 au 23 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombre & Féta	Salade de tomate basilic	Velouté aux légumes	Carottes râpées
Emincé de poulet à la citronnelle & lait de coco ( CH )	Falafel de patate douce Sauce yaourt aux herbes	Sauté de bœuf (CH)	Gnocci sauce parmesan (CH)	Gratin de pâtes aux légumes, jambon & gruyère
Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien & sans porc
Tofu à la citronnelle & Lait de coco	IDEM	Sauté de quorn	IDEM	Gratin de pâtes aux légumes & gruyère
Riz blanc	Couscous	Polenta		
Courgettes	Ratatouille	Chou fleur gratiné	Salade verte	
Yaourt nature & son coulis*	Fruit frais*	Fromage blanc & son coulis*	Purée de pomme*	Crème vanille maison
Pain noir / Fromage de chèvre	Mousse de thon légère / Pain	Pain / Gruyère	Cake maison***& verre de lait	Focaccia / légumes crus
Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit

<sup>\*</sup> sans sucre ajouté

Nos soupes & compotes sont faites maison

Nous faisons travailler au maximum des producteurs locaux

Le yaourt nature vient de la Fromagerie de Trélex Thibault Morax

Le gruyère est produit par la Fromagerie de la Givrine Familles Pradervand

La viande de Bœuf est élevée à Givrins par Hugo Pradervand

Le pain est produit par les boulangeries Joly à Gland & Au cœur des saveurs Daniel Baumgartner



## MENUS DE LA SEMAINE du 26 au 28 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de courgette	Coleslaw au yaourt	Salade verte		
Penne pesto Parmesan râpé	Rôti de bœuf dans son jus (CH)	Nuggets de poulet au four Sauce tarate légère (FR)	Congé	Congé
Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
IDEM	Omelette	Nuggets de Soja Sauce tarate légère		
	Riz blanc	Pomme de terre au four		
Salade verte	Brocoli	Carottes		
	l I			
Fromage blanc & son coulis*	Fruit frais*	Mousse framboise		
Tartine à la confiture	Pain complet / Gruyère	Légumes crus / Tresse		
Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit		

<sup>\*</sup> sans sucre ajouté

Nos soupes & compotes sont faites maison

Nous faisons travailler au maximum des producteurs locaux

Le yaourt nature vient de la Fromagerie de Trélex Thibault Morax

Le gruyère est produit par la Fromagerie de la Givrine Familles Pradervand

La viande de Bœuf est élevée à Givrins par Hugo Pradervand

Le pain est produit par les boulangeries Joly à Gland & Au cœur des saveurs Daniel Baumgartner

<sup>\*\*</sup> peux sucré -5gr de sucre

<sup>\*\*\*</sup> sans fruits à coques

<sup>\*\*</sup> peux sucré -5gr de sucre

<sup>\*\*\*</sup> sans fruits à coques