



# MENUS DE LA SEMAINE du 15 au 19 décembre 2025



raiteur Gilles Pradervand

| LUNDI                                 | MARDI                       | MERCREDI              | JEUDI  | VENDREDI                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--|--|
| Soupe aux légumes                     | Salade de carotte           | Salade verte          | Mousse de thon & Toast   | Soupe petits pois au fromage frais             |
| Gratin de pâtes au brocoli et gruyère | Carré fumé de porc (CH)     | Dal de Lentilles      |  <b>Repas de Noël</b> <br>Rôti de dinde sauce miel & romarin (CH) | Emincé de Bœuf à la moutarde à l'ancienne (CH) |
| Végétarien                            | Végétarien & sans porc      | Végétarien            | Végétarien   | Végétarien                                     |
| IDEM                                  | Fromage au four             | IDEM                  | Escalope de Quorn sauce miel & romarin   | Tofu à la moutarde à l'ancienne                |
|                                       | Pomme de terre nature       | Riz blanc             | Gratin de pomme de terre   | Orge perlé                                     |
| Salade verte                          | Chou chinois gratiné        | Epinards en branches  | Carottes   | Salade verte                                   |
| Fruit frais*                          | Yaourt nature & son coulis* | Blanc battu au miel** |  Mousse chocolat maison   | Purée de pomme*                                |
| Verre de lait / Biscuits              | Tartine au Cottage Cheese   | Pain paysan / Gruyère | Tresse & légumes crus  | Pain graines / fromage de chèvre               |
| Corbeille de fruit                    | Corbeille de fruit          | Corbeille de fruit    | Corbeille de fruit   | Corbeille de fruit                             |

\* sans sucre ajouté

\*\* peux sucré -5gr de sucre

\*\*\* sans fruits à coques

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 22 et 23 décembre 2025



raiteur Gilles Pradervand

| LUNDI                       | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|--|--|-------|----------|
| Salade verte                | Velouté carotte-fenouil                                      |  |       |          |
| Poulet casimir (CH)         | Pâtes complètes sauce au thon<br>Fromage râpé (pacifique NO) |  |       |          |
| Végétarien                  | Végétarien   |  |       |          |
| Quorn casimir               | Pâtes complètes<br>Sauce tomate/ fromage râpé                |  |       |          |
| Riz basmati                 |  |  |       |          |
| Brocoli                     | Salade de carottes   |  |       |          |
| Yaourt nature & son coulis* | Purée de pomme/châtaignes*                                   |  |       |          |
| Pain complet / Gruyère      | Petit pain au lait / Chocolat noir                           |  |       |          |
| Corbeille de fruit          | Corbeille de fruit   |  |       |          |

\* sans sucre ajouté

\*\* peux sucré -5gr de sucre

\*\*\* sans fruits à coques

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