



# MENUS DE LA SEMAINE du 26 au 30 janvier 2026



traiteur Gilles Pradervand

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                                 | JEUDI   | VENDREDI                     |
|--|---|--|---|------------------------------|
| Soupe aux légumes du jour                            | Concombre au yaourt                               | Salade de carotte                        | Betterave rouge   | Velouté de légumes racines   |
| Emincé de poulet<br>lait de coco-citronnelle<br>(CH) | Gratin de pomme de terre aux<br>légumes & fromage | Pain de viande dans son jus<br>(bœuf CH) | Dos de Colin vapeur<br>à l'aneth<br>( pacifique NO-NE ) | Penne pesto<br>Parmesan râpé |
| Végétarien   | Végétarien  | Végétarien                               | Végétarien  | Végétarien                   |
| Tofu coco-citronnelle                                | IDEM  | Falafel                                  | Fromage au four   | IDEM                         |
| Millet   |   | Purée de pomme de terre                  | Riz blanc   |                              |
| Epinards à la crème                                  | Salade verte                                      | Fenouil gratiné                          | Brocoli   | Salade verte & maïs          |
| Fruit frais*   | Purée de pomme-châtaigne*                         | Yaourt nature & son coulis*              | Fruit frais*  | Crème chocolat maison        |
| Pain noir / Gruyère                                  | Céréales **& Lait                                 | Tresse & légumes crus                    | Smoothie* banane & biscuits                             | Pain & cottage cheese        |
| Corbeille de fruit                                   | Corbeille de fruit                                | Corbeille de fruit                       | Corbeille de fruit                                      | Corbeille de fruit           |

\* sans sucre ajouté

\*\* peut 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 2 au 6 février 2026



traiteur Gilles Pradervand

| LUNDI                                     | MARDI                       | MERCREDI                                | JEUDI  | VENDREDI               |
|---|-----------------------------|---|--|------------------------|
| Salade verte                              | Soupe aux légumes & Gruyère | Salade verte                            | Soupe à la courge  | Céleri râpé au yaourt  |
| Curry de patates douces & pois<br>chiches | Jambon à l'os<br>(CH)       | Pilon de poulet rôti<br>au four<br>(CH) | Tortelloni tricolore au fromage<br>Sauce napolitaine<br>Fromage râpé | Mijoté de Bœuf<br>(CH) |
| Végétarien                                | Végétarien & sans porc      | Végétarien                              | Végétarien   | Végétarien             |
| IDEM                                      | Omelette                    | Tofu crispy                             | IDEM   | Mijoté de quorn        |
|   | Pomme de terre au four      | Spätzli                                 |  | Ebly à la tomate       |
| Brocoli                                   | Haricots                    | Carottes                                | Salade verte   | Chou de chine gratiné  |
| Yaourt nature & son coulis*               | Fruit frais*                | Fromage blanc au miel**                 | Purée de pomme*  | Fruit frais*           |
| Légumes crus / Focaccia                   | Tartine au fromage frais    | Tresse & chocolat noir                  | Mousse de thon / Pain complet  | Cake banane-choco      |
| Corbeille de fruit                        | Corbeille de fruit          | Corbeille de fruit                      | Corbeille de fruit   | Corbeille de fruit     |

\* sans sucre ajouté

\*\* peut 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



Contient fruits à coques



Contient des œufs