



MENUS DE LA SEMAINE du 3 au 7 août 2026



traiteur Gilles Pradervand

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Velouté glacé aux petits-pois & fromage frais	Tomate & mozzarella	Concombre à la grec	Soupe froide à la tomate & basilic
Poisson au four à la bordelaise (Pacifique NO_NE)	Taboulé aux légumes & féta	Rôti de bœuf dans son jus (CH)	Cuisse de poulet rôtie froide (CH)	Quiche au fromage froide
Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
 Omelette	IDEM	Emincé de quorn	1/2 œuf cuit dur	IDEM
Ebly		Penne	Salade de pomme de terre	
Epinards à la crème	Carottes râpées	Haricots verts	Ratatouille froide	Salade verte & carottes
Yaourt nature & son coulis*	Fruit frais*	 Crème vanille maison	Yaourt nature & son coulis*	Purée de fruit maison*
Légumes crus / Tresse 	Pain complet / Gruyère	Pain graine & Gruyère	Tartine à la confiture	Houmous maison / Pain Pita 
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



Contient fruits à coques



Contient des œufs