



MENUS DE LA SEMAINE du 19 au 23 octobre 2026



traiteur Gilles Pradervand

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Cottage cheese	Soupe à la courge	Soupe du jour	Concombre & fêta
Rôti de bœuf dans son jus (CH)	Gnocci 3 fromages	Tortellini ricotta-épinards Sauce tomate Fromage râpé	Emincé de poulet casimir (CH)
Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
Médaille chou-fleur & fromage	IDEM	IDEM	Tofu casimir
Penne		Pomme de terre au four	Riz basmati
Petits pois	Salade verte	Salade verte	Carottes
Fruit frais*	Purée de pomme*	Blanc battu au miel**	Fromage blanc aux myrtilles*
Pain noir / Gruyère	Légumes crus / Tresse	Cake maison***	Pain graines / Chèvre frais
Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit	Corbeille de fruit



MENUS DE LA SEMAINE du 26 au 30 octobre 2026



traiteur Gilles Pradervand

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Concombre à la grec	Coleslaw au yaourt	Velouté carotte-céleri
Filet de dinde aux champignons (CH)	Emincé de porc (CH)	Ragoût de bœuf (CH)	Fusilli Sauce tomate-ricotta
Végétarien	Végétarien & sans porc	Végétarien	Végétarien
Filet de quorn aux champignons	Emincé de soja	IDEM	IDEM
Riz blanc	Purée de pomme de terre	Polenta au fromage	
Brocoli	Fenouil gratiné	Harcots verts	Salade verte
Yaourt nature & son coulis*	Fruit frais*	Fruit frais*	Yaourt nature & son coulis*
Légumes crus / Focaccia	Pain complet / gruyère	Pain graines / fromage de chèvre	Cake marbré à la courge***
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