

Semaine du 20 janvier au 26 janvier 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 20.1.	Crème de pois jaunes Cordon bleu de volaille Coulis de tomates Nouilles Wok de légumes Clémentines	Potage purée de légumes Wok tofu et légumes Nouilles Clémentines
Mardi 21.1.	Crème de légumes Saucisse aux choux Moutarde (portion) Papet vaudois Séré aux prunes	Crème de légumes Galettes de quinoa Compotée de poireaux et pommes de terre Séré aux prunes
Mercredi 22.1.	Consommé Léopold Filet de saumon grillé Sauce Choron Riz vénéré Endives braisées Tartelette à la courge	Bouillon de légumes Léopold Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Sauce Choron Riz vénéré Salade de rampon Tartelette à la courge
Jeudi 23.1.	Crème de céleri-pomme Rôti de lapin farci aux pruneaux Sauce au porto Polenta Gratin de choux-fleurs Salade de kiwis en dés	Crème de céleri-pomme Polenta à l'italienne Salade de chou blanc cru aux noix Salade de kiwis en dés
Vendredi 24.1.	Potage purée garbure Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Salade mêlée Crème au caramel	Potage purée garbure Rösti au fromage Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 25.1.	Crème de champignons Blanquette de veau à l'ancienne Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille	Crème de champignons Oeufs pochés Sauce aux herbes fraîches Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille
Dimanche 26.1.	Crème de livèche Sauté de boeuf flamande Fusilli Chou frisé braisé Opéra	Crème de livèche Emincé de tofu satay Fusilli Salade verte Opéra

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.