

Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 25.11.	Crème de pois verts Cordon bleu de volaille Coulis de tomates Nouilles Wok de légumes Salade d'oranges en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu à la tomate Nouilles Wok de légumes Salade d'oranges en dés
Mardi 26.11.	Crème aux fines herbes Saucisse aux choux Moutarde (portion) Papet vaudois Séré aux prunes	Crème aux fines herbes Galettes de quinoa, compotée de poireaux et P.de T. Salade verte Séré aux prunes
Mercredi 27.11.	Crème de poireaux Pavé de saumon sauté Sauce Choron Riz vénéré Endives braisées Tartelette à la courge	Crème de poireaux Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Sauce Choron Riz vénéré Salade de rampon Tartelette à la courge
Jeudi 28.11.	Crème d'avoine Rôti de lapin farci aux pruneaux Sauce au porto Polenta Tomates grillées Salade de kiwis en dés	Crème d'avoine Polenta à l'italienne Salade de chou blanc cru aux noix Salade de kiwis en dés
Vendredi 29.11.	Crème de pois jaunes Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Salade mêlée Crème au caramel	Potage purée de légumes Rösti au fromage Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 30.11.	Crème de légumes Emincé de veau forestière Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt fraise	Crème de légumes Oeufs pochés Sauce aux herbes Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt fraise
Dimanche 1.12.	Crème de tomate Boulettes de boeuf braisées au vin rouge Riz Courgettes sautées Opéra	Crème de tomate Fusilli au tofu et légumes 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.