

## Semaine du 17 février au 23 février 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 17.2.	Crème de brocoli Cordon bleu de volaille Coulis de tomates Nouilles Wok de légumes Clémentines	Crème de brocoli Wok tofu et légumes Nouilles Clémentines
Mardi 18.2.	Crème de champignons Saucisse aux choux Moutarde (portion) Papet vaudois Séré aux prunes	Crème de champignons Galettes de quinoa Compotée de poireaux et pommes de terre Séré aux prunes
Mercredi 19.2.	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 20.2.	Crème de maïs doux Rôti de lapin farci aux pruneaux Sauce au porto Polenta Gratin de choux-fleurs Salade de kiwis en dés	Crème de maïs doux Polenta à l'italienne Salade de chou blanc cru aux noix Salade de kiwis en dés
Vendredi 21.2.	Potage purée garbure Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Salade mêlée Flan au chocolat	Potage purée garbure Rösti au fromage Salade mêlée Flan au chocolat
Samedi 22.2.	Crème aux fines herbes Rôti de veau Sauce à l'ancienne Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille	Crème aux fines herbes Oeufs pochés Sauce aux herbes fraîches Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille
Dimanche 23.2.	Crème de poireaux Sauté de boeuf flamande Fusilli Chou frisé braisé Opéra	Crème de poireaux Emincé de tofu au curry rouge 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.**