


**Semaine du 20 au 26 janvier 2025**

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<b>Potage aux légumes</b>  <b>Rigatoni aux légumes et tomate.</b> <b>Salade Mêlée</b>  <b>Clémentines</b>	<b>Crème du chef</b>  <b>Ragoût de lapin(HUN) à la moutarde</b> <b>Polenta au parmesan</b> <b>Céleri branche au bouillon</b>  <b>Mousse* Chocolat</b>	<b>Soupe aux légumes</b>  <b>Boutefas (CH)</b> <b>Moutarde Röstli*</b> <b>Choux rouge braisés</b>  <b>Crème aux fruits</b>	<b>Soupe du potager</b>  <b>Stick de poisson* (P)</b> <b>Sauce tartare</b> <b>Riz aux légumes</b> <b>Salade Mêlée</b>  <b>Compote aux fruits</b>	<b><u>Indépendance vaudoise</u></b> <b>Soupe aux pois</b>  <b>Papet Vaudois</b> <b>Saucisse aux choux (CH)</b>  <b>Tartelette* à la raisinée</b>	<b>Soupe du marché</b>  <b>Gratin Savoyard (pdt, lard, oignons)</b> <b>Haricots à l'ail</b>  <b>Flan Pistache</b>	<b>Soupe de légumes</b>  <b>Emincé de dinde (CH) aux champignons</b> <b>Quinoa aux légumes</b> <b>Carottes jaunes</b>  <b>Yaourt et ses fruits</b>

Escalope de dinde (FR) au poivre vert

**2ème : Atriaux de porc (CH) aux petits oignons, pâte au beurre, carotte.**

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison