

Menu de la semaine du 15.06.2026 au 19.06.2026

LU 15.06.2026

Menu du jour

Poulet au chorizo
sauce chimichurri
jardinière de légumes et
petites pommes de terre
nouvelles rôties au beurre
composé



Pomme

Menu végétarien

Poêlée de champignons
sauvages à la crème
sur un gnocchi à la romaine
jardinière de légumes



Pomme

Poulet: Suisse

MA 16.06.2026

Menu du jour

Pièce de cochon aigre-doux et
pêche caramélisée
jus au balsamique
spaghettinis aux légumes
façon goreng



Yaourt aux fruits



Menu végétarien

Spaghettinis au tofu et
légumes
façon goreng



Yaourt aux fruits



Cochon: Suisse

JE 18.06.2026

Menu du jour

Lasagne maison gratinée au
four
salade de tomate et pesto



Tartelette au citron



Menu végétarien

Lasagne végétarienne
gratinée
au four
salade de tomate et pesto



Tartelette au citron



Boeuf: Suisse

VE 19.06.2026

Menu du jour

Tronçon de lieu noir sauvage
au four
des côtes bretonnes
sur un lit de fenouil et
courgette provençale
pommes de terre boulangère



Pêche

Menu végétarien

Brochette de légumes sur un
risotto aux fèves
petite salade de saison



Pêche

Lieu noir: France

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés dans notre cuisine de production, à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison. Le pain et les pâtisseries sont produits sur notre site de Pully (CH), en collaboration avec Boulangerie Confiserie formation Vaud

Contient du gluten Contient du lactose Contient des fruits à coque Contient du sésame Contient des légumineuses Contient des fruits de mer Contient du porc