

Menu de la semaine du 16.03.2026 au 20.03.2026

LU 16.03.2026

Menu du jour

Porc à la coréenne au
miel, miso et soja
nouilles sautées et rosettes de brocolis



Banane

Menu végétarien

Gnocchi à la piémontaise
aux champignons et brocoli
crème de cardons



Banane

Porc: Suisse

MA 17.03.2026

Menu du jour

Tandoori de lieu noir sauvage
dahl de lentilles, korma de légumes
et pommes de terre



Yogourt aux fruits



Menu végétarien

Korma de légumes et pommes de terre
Dahl de lentilles
Salade de mangue et poivron



Yogourt aux fruits



Lieu noir: Islande

JE 19.03.2026

Menu du jour

Polpettes de volaille gratinées
à la tomate et mozzarella
polenta
Salade de crudités



Carac



Menu végétarien

Boulettes végétarienne gratinées
à la mozzarella
polenta
Salade de crudités



Carac



volaille: Suisse / Porc: Suisse

VE 20.03.2026

Menu du jour

Farfalle aux légumes grillés et ail noir
Salade de crudités



Hollandais aux poires



Menu végétarien

Farfalle aux légumes grillés et ail noir
Salade de crudités



Hollandais aux poires



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