

Menu de la semaine du 02.03.2026 au 06.03.2026

LU 02.03.2026

Menu du jour

Saucisson vaudois IGP
rôti à la moutarde
gratin de pommes de terre,
topinambour et poireau



Yogourt à la rhubarbe



Menu végétarien

Gratin de pommes de terre,
topinambour et poireau
Salade de lentilles vertes



Yogourt à la rhubarbe



Porc : Suisse

MA 03.03.2026

Menu du jour

Tortelloni aux épinards
crème légère de ricotta au citron et huile de basilic
Salade de brocoli



Damier cacao-vanille



Menu végétarien

Tortelloni aux épinards
crème légère de ricotta au citron et huile de basilic
Salade de brocoli



Damier cacao-vanille



JE 05.03.2026

Menu du jour

Saumon en croûte panko et chia
sauce tartare
carotte au beurre composé
Pommes de terre rôties au romarin



Pomme Golden

Menu végétarien

Légumes aux petits oignons caramélisés
aligot auvergnat



Pomme Golden

Saumon : Norvège

VE 06.03.2026

Menu du jour

Polenta crémeuse aux champignons frais
et flageolets au jus de légumes
Salade de crudités



Petite brioche



Menu végétarien

Polenta crémeuse aux champignons frais
et flageolets au jus de légumes
Salade de crudités



Petite brioche



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