


Menu de la semaine du 20.04.2026 au 24.04.2026

LU 20.04.2026

 Menu du jour

Totelli aux asperges vertes
petite salade de concombre



Tartelette citron



 Menu végétarien


Tortelli aux asperges vertes
et crème de ricotta
petite salade de concombre



Tartelette citron



MA 21.04.2026

 Menu du jour

Filet de truite du Jura saisi sur la
peau
émulsion Nantua
bouquet de chou-fleur, beurre
aux herbes

petites pommes de terre rôties



Yaourts aux fruits



 Menu végétarien

Tofu teriyaki et légumes du wok
noix de cajou torréfiées
nouilles à l'huile de sésame




Yaourts aux fruits



Truite: France

JE 23.04.2026

 Menu du jour

Mogettes à la charentaise
aux trois carottes
riz pilaf



Pommes


 Menu végétarien

Mogettes à la charentaise
aux trois carottes



Pommes


VE 24.04.2026

 Menu du jour

Steak de cochon à la parmigiana
jus réduit
polenta au four
sizzling de courgette et oignon
rouge



Salade d'ananas






 Menu végétarien

Sizzling de courgette et oignon
rouge
à la parmigiana
polenta au four



Salade d'ananas

Cochon: Suisse

 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

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