

LUNDI 26.01.2026

Menu du jour

Curry de quinoa aux saveurs
de Madras
brocoli, chou-fleur et pois
jaunes

Poire

Végétarien

Curry de quinoa aux saveurs
de Madras
brocoli, chou-fleur et pois
jaunes

Poire

MARDI 27.01.2026

Menu du jour

Porc fermier du Chasseron à
la sauge
Tagliatelle au beurre
Salade de céleri et carotte
rémoulade

Petite brioche

Végétarien

Wok de légumes
Galette de céréales et
légumineuses
et sauce vierge

Petite brioche

Porc: Suisse

JEUDI 29.01.2026

Menu du jour

Goulash de bœuf cuisiné en
cuisson lente
Pommes mousseline
& chou frisé à la paysanne

Yogourt au café

Végétarien

Pad Thaï végétarien

Yogourt au café

Boeuf: Suisse

VENDREDI 30.01.2026

Menu du jour








Spaghettini à la Norma

Tiramisu

Végétarien

Spaghettini à la Norma

Tiramisu

 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



GASTROVAUD