

Menu de la semaine du 04.05.2026 au 08.05.2026

LU 04.05.2026

Menu du jour

Crème froide de chou fleur
Parisienne de cochon
caramélisé au jus de
pommes
et échalotes confites
petites pommes de terre
grenaille au jus



Compote de fruits

Menu végétarien

Chou-fleur à la florentine
sur une polenta à la ricotta
et quelques légumes
printanier



Compote de fruits

MA 05.05.2026

Menu du jour

Emincé de volaille au curry
rouge, lait de coco
et citronnelle
haricots verts
riz basmati

Yaourt à la rhubarbe



Menu végétarien

Tofu au curry rouge, lait de
coco
et citronnelle
haricots verts
riz basmati

Yaourt à la rhubarbe



Volaille: Slovénie

JE 07.05.2026

Menu du jour

Papardelles aux asperges
vertes et pavot
crème safranée
petite salade composée



Choux aux fruits rouges



Menu végétarien

Papardelles aux asperges
vertes et pavot
crème safranée
petite salade composée



Choux aux fruits rouges



VE 08.05.2026

Menu du jour

Aïoli de lieu jaune sauvage
cuit à la plancha
à l'huile d'olive parfumée au
thym fleuri
courgette grillée
écrasé de pommes de terre



Pomme

Menu végétarien

Salade César et crispy de
céréales et lentilles
aux flocons d'avoine
brochette de légumes grillés
petites pommes de terre
rôties



Pomme

Lieu jaune: 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