

## Semaine du 19 janvier au 25 janvier 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 19.1.	Crème de brocoli Cordon bleu de volaille Coulis de tomates Nouilles Wok de légumes Clémentines	Crème de brocoli Wok tofu et légumes Nouilles Clémentines
Mardi 20.1.	Crème de champignons Saucisse aux choux Moutarde (portion) Papet vaudois Séré aux prunes	Crème de champignons Galettes de quinoa Compotée de poireaux et pommes de terre Séré aux prunes
Mercredi 21.1.	Consommé Léopold Filet de saumon grillé Sauce Choron Riz vénétré Endives braisées Tartelette à la courge	Bouillon de légumes Léopold Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Sauce Choron Riz vénétré Salade de rampon Tartelette à la courge
Jeudi 22.1.	Crème de maïs doux Rôti de porc aux pruneaux Sauce au porto Polenta Gratin de chou-fleur Salade de kiwis en dés	Crème de maïs doux Polenta à l'italienne Salade de chou blanc cru aux noix Salade de kiwis en dés
Vendredi 23.1.	Potage purée garbure Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Salade mêlée Flan au chocolat	Potage purée garbure Rösti au fromage Salade mêlée Flan au chocolat
Samedi 24.1.	Crème aux fines herbes Steak haché de veau sauté Sauce à la moutarde Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille	Crème aux fines herbes Oeufs pochés Sauce aux herbes Millotto Salade aux deux carottes Yoghourt vanille
Dimanche 25.1.	Crème de poireaux Sauté de boeuf flamande Fusilli Chou frisé braisé Opéra	Crème de poireaux Emincé de tofu satay Fusilli Salade verte Opéra

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

**Le repas est à consommer le jour de livraison.**

**Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.**