

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 27.10.	Crème de brocoli Cordon bleu de volaille Coulis de tomates Nouilles Wok de légumes Salade d'oranges en dés	Crème de brocoli Emincé de tofu à la tomate Nouilles Wok de légumes Salade d'oranges en dés
Mardi 28.10.	Crème de champignons Saucisson vaudois Moutarde (portion) Lentilles vertes du Puy Salade verte Séré aux prunes	Crème de champignons Galettes de quinoa, avocat et salade croquante Séré aux prunes
Mercredi 29.10.	Crème de livèche Pavé de saumon sauté Sauce Choron Riz vénéré Endives braisées Tartelette à la courge	Crème de livèche Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Sauce Choron Riz vénéré Salade de rampon Tartelette à la courge
Jeudi 30.10.	Crème de maïs doux Paupiettes de bœuf braisées Polenta Tomates grillées 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 31.10.	Crème de pois verts Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Salade mêlée Crème au caramel	Potage purée de légumes Rösti au fromage Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 1.11.	Crème aux fines herbes Emincé de veau forestière Milotto Salade aux deux carottes Yoghourt fraise	Crème aux fines herbes Oeufs pochés Sauce aux herbes fraîches Milotto Salade aux deux carottes Yoghourt fraise
Dimanche 2.11.	Crème de poireaux Boulettes de bœuf braisées au vin rouge Riz Courgettes sautées Opéra	Crème de poireaux Fusilli au tofu et légumes primeurs 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.