

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
rémolade

Petite brioche

Végétarien

Wok de légumes
Galette de céréales et
légumineuses
et sauce vierge

Petite brioche

Porc: Suisse

MERCREDI 28.01.2026

Menu du jour

Pochouse de truite rose
aux petits légumes de la
cuisson
& pommes de terre grenaille
rôties

Banane

Végétarien

Poêlée de champignons frais
Gnocchi à la romaine
& bouquetière du moment

Banane

Truite : France

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 Thai 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