

Semaine no 05 du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI 26.01.2026



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


Poire



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


Poire

MARDI 27.01.2026



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




Petite brioche



MERCREDI 28.01.2026



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


Banane

JEUDI 29.01.2026



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



Yogourt au café


VENDREDI 30.01.2026



Spaghettini à la Norma


Tiramisu





Wok de légumes Galette de céréales et légumineuses et sauce vierge




Petite brioche





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


Banane



Pad Thaï végétarien



Yogourt au café




Spaghettini à la Norma


Tiramisu



Porc: Suisse

Truite : France

Boeuf: Suisse

 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