

Menu Ecublens

Semaine n°38 du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026



Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	 Jeudi 17/09	Vendredi 18/09
Houmous Libanais anhydride sulfureux et sulfites, sésame Pavé de colin bordelaise (MSC Pacifique Nord) blé, poisson Riz basmati Gratin d'épinards blé, céleri, lait / lactose Nectarine Option végété : Omelette œuf	Salade verte Sauté de porc (Suisse) Jus à la sauge blé, céleri Flageolets verts aux oignons blé, céleri Carottes rondelles Yogourt aux framboises lait / lactose Option végété : Sauté de pois et blé blé, soja	Velouté de petits pois à la menthe blé, céleri, lait / lactose Rôti de bœuf haché (Suisse) blé, céleri, lait / lactose Jus au thym blé, céleri Purée de patate douce blé, céleri, lait / lactose Cubes de céleri au curcuma céleri Banane Option végété : Egrené de seitan bio gluten	Début de la semaine du goût : Les produits laitiers Salade verte Pizza au fromage blé, lait / lactose Séré au coulis de mangue lait / lactose	Salade de tomates et mozzarella au basilic lait / lactose Nuggets de poulet (Suisse) blé Sauce maison anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf Cornettes blé Courgettes sautées Tarte normande aux pommes et aux cassis (France) gluten, lait / lactose, œuf Option végété : Nuggets végétariens froment, soja
Pain paysan (Suisse) blé, lait / lactose, orge, seigle	Pavé meule de pierre bio (Suisse) blé	Pain torsadé (Suisse) blé, orge		Pain mi-blanc (Suisse) blé, orge

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.