Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
APEMS et Réfectoires d'Ecublens

kidelis

Repas midi

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Velouté de légumes **Cordon bleu de dinde** (France) blé, lait/lactose, soja **Sauce tomate** blé, céleri **Semoule** blé **Carottes Vichy** **Fromage blanc au coulis de pêche** lait/lactose Option végé : **Cordon bleu végétarien** blé œuf, gluten	 **Salade verte** **Hachis Parmentier végétarien** blé, céleri, lait/lactose **Beignet à la pomme** blé, gluten, lait/lactose, œuf	**Carottes râpées** **Beignets de filet de colin** (Atlantique Nord) blé, lait/lactose, poisson **Sauce tartare** anhydride sulfureux et sulfites, lait/lactose, moutarde, œuf **Purée de petits pois** blé, céleri **Choux-fleurs persillés** **Poire** Option végé : **Beignets de légumes** blé, œuf, gluten	**Salade de betteraves** **Blanquette de poulet** (Suisse) blé, céleri, lait/lactose **Légumes de saison** **Riz** **Compote de pomme** Option végé : **Blanquette de blé** blé, orge, lait/lactose	**Soupe à la citrouille** blé, céleri **Steak haché de bœuf** (Suisse) blé, froment **Sauce maison** anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf **Penne** blé **Salade verte** **Donut d'halloween** blé, lait/lactose, œuf, soja Option végé : **Steak végétarien** blé, œuf

Pain

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Pain paysan blé, lait/lactose, orge, seigle	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain pavé BIO** blé	**Pain du moulin** blé, orge, gluten

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant