Menu – Ecublens
Semaine n°45 à 48 du lundi 02 novembre au vendredi 27 novembre 2026

Repas midi

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Salade de maïs **Boulettes d'agneau** (Suisse) **Semoule** blé **Légumes de Marrakech** **Compote de pomme** Option végé : **Boulettes de légume** œuf, gluten, lait, moutarde	 **Velouté de courge au lait de coco** blé, céleri, lait **Rouleaux de printemps aux légumes** blé, moutarde, soja, sésame **Sauce aigre douce** sésame, soja **Riz cantonais** soja, œuf, sésame **Mousse au chocolat** lait, œuf, soja	**Potage de légumes** blé, céleri **Vienne de volaille rôtie** (Suisse) **Jus aux oignons** blé, céleri **Lentilles vertes** céleri **Carottes en persillade** **Fromage blanc au miel** lait Option végé : **Vienne végétale** gluten	**Salade russe** blé, moutarde, œuf **Emincé de cuisse de poulet** (Suisse) **Jus crémé** blé, céleri, lait **Penne intégrale** blé **Rosettes de romanesco** **Pomme** Option végé : **Cevapicci végétarien** gluten, soja	**Salade verte** **Filet de saumon** (Norvège) poisson **Quartier de citron** **Pommes grenaille au four** **Épinards** blé, céleri, lait **Yogourt à l'abricot** lait Option végé : **Omelette** œuf

Pain

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Pain pavé BIO blé	**Pain paysan** blé, lait, orge, seigle	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain pavé BIO** blé

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

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

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant