













CANTINES SCOLAIRES



MENUS du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	<p>Salade verte, concombre et maïs * * *</p> <p>Fusillis à la crème champignons Parmesan</p> <p>   Kiwi du pays</p>
Mardi	<p>Crème de choux fleur * * *</p> <p>Emincé de poulet au thym et romarin Riz parfumé Carottes Vichy</p> <p>   Cake aux marrons</p>
Jeudi	<p>Soupe aux légumes * * *</p> <p>Rôtis de porc sauce à la sauge Boulgour Brocoli vapeur</p> <p>   Yogourt fruits rouges</p>
Vendredi	<p>Mélange de salade verte * * *</p> <p>Emincé de bœuf Sauce vin rouge Chou-fleur et poivrons Riz sauvage</p> <p>   Pomme gala</p>

Provenance des viandes: Toutes nos viandes sont d'origine suisse, sauf indication contraire

Provenance des poissons et crustacés :

Provenance pains et produits de boulangerie: ils sont élaborés maison à base de farines vaudoises, sauf indication contraire

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

La cuisine tient à votre disposition la liste des allergènes contenus dans les aliments proposés