








# Plan de menus du 30. mars au 05. avril 2026

Lausanne St. François

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Pennes</b> aux noix façon bolognaise et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto vert de printemps</b> avec petits pois bio, asperges vertes et brocolis, salade de radis à la ciboulette</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gratin de quinoa et de chou -fleur</b> avec lentilles, graines de grenade, baba ganoush et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Petit camembert au four</b> au miel, purée de haricots de Soissons, chutney de rhubarbe et poireau sauté</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tofu façon tonkatsu</b> Tofu croustillant avec sauce japonaise Tonkatsu, riz pour sushis et mélange de haricots mungo et d'edamames</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tortilla aux asperges</b> avec pommes de terre, champignons de Paris, dip au séré aux fines herbes et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Escalope de poulet</b> avec sauce Café de Paris, gnocchis de semoule et peperonata</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût d'agneau</b> à l'emmentalaise au safran, purée de pommes de terre aux fines herbes et carottes</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Steak de porc grillé</b> avec beurre à l'ail, polenta à l'Appenzeller et betteraves rouges au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Saucisse au curry</b> avec sauce au curry maison, frites et salade de chou au carvi</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Pavé de saumon grillé</b> avec fregolas, olives, tomates séchées, salsa verte et salade du marché</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de poulet Stroganov</b> avec Spätzlis à l'ail des ours et haricots coco aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Nuggets de poulet</b> avec sauce aigre-douce et riz</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Nuggets de poulet</b> avec sauce aigre-douce et riz</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Nuggets de poulet</b> avec sauce aigre-douce et riz</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortellonis bio</b> à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortellonis bio</b> à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Tortellonis bio</b> à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse à rôtir aux asperges</b> Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu aux fines herbes 200g</b> avec jambon et Cantadou, Verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Classic beef burger</b> avec tomates, laitue romaine et ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu classique 200g</b> avec jambon de campagne et Gruyère, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 30. mars au 05. avril 2026

Lausanne St. François

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>
 <p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>