






# Plan de menus du 29. décembre au 04. janvier 2026





Ecublens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poêlée de haricots à la noix de coco</b> Riz sauvage et brocolis</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto aux marrons</b> Chou frisé, pleurotes du panicaud sautés et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Galettes véganes</b> Sauce au poivre, pommes sautées aux olives et légumes au four</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Poêlée de spätzlis</b> Betteraves rouges, oranges et salade de fenouil aux canneberges</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto d'orge au curcuma</b> Ragoût de légumes-racines d'hiver et salade de radis long aux pommes</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Falafels à l'orientale</b> Chou-fleur grillé, dip aux noix de cajou, houmous, pain pita et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Cornettes à la viande hachée</b> avec compote de pommes et salade du marché</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Jerk chicken jamaïcain</b> aux limettes, gingembre, chili, patate douce au four et salade mangue-ananas aux concombres</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Poitrine de bœuf slow cooked</b> Sauce BBQ, Mac'n'Cheese et coleslaw</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>British Bangers &amp; Mash</b> Saucisses de porc rôties, sauce à l'oignon, purée de pommes de terre et petits pois</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Duo de saumon et de carrelet</b> à l'asiatique avec sauce teriyaki au sésame, riz sauvage et edamames aux haricots mungo</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de bœuf à la bâloise</b> Knöpfli et crumble au poireau</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse de ménage</b> de Suisse centrale avec verrine de moutarde Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu du Valais 200g</b> au fromage à raclette, aux oignons et au lard, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Classic Beef Burger</b> Viande de bœuf, 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>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu classique 200g</b> au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de 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 29. décembre au 04. janvier 2026

Ecublens

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>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p><b>Asia Wok</b> Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>
 <p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p><b>Spécialités de pâtes</b> Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</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>