

Plan de menus du 14. au 20. septembre 2026

Lausanne St. François

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Pois chiches façon Stroganov avec crème acidulée végane, riz pilaf et haricots verts bio 13. 95	Risotto d'orge perlé Légumes au four, graines de courge et salade du marché 13. 95	Pennes sauce poireau-fromage avec noisettes grillées et salade du marché 13. 95	Feta au four avec mûres, boulgour aux herbes et laitue romaine bio 13. 95	Ribollita Potée de haricots et de légumes à la toscane avec baguette croustillante au pesto et salade de fenouil 13. 95	Macaronis à la montagnarde d'automne avec oignons grillés, courge, compote de pommes et salade du marché 13. 95
 evap i i-Dog avec ajvar, oignons, taboulé et chou-fleur rôti aux carottes et à la grenade 15. 95	Ragoût de boeuf au Dôle Lard, champignons de Paris, polenta à la raclette et chou rouge à la pomme 15. 95	Tonkatsu japonais de poulet avec sauce aux légumes et au soja, riz pour sushis et quartiers de chou au four 15. 95	Civet de cerf avec oignons, lardons, croûtons, spätzlis à la courge et choux de Bruxelles 15. 95	Filets de truite grillés avec sauce à l'aneth, mélange de riz sauvage et carottes 15. 95	Coq au vin Pilon de poulet, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et betteraves rouges au four 15. 95
 Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95	Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95	Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95	Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95	Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95	Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95
 Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu de salsiz 200g au salsiz des Grisons, au fromage de montagne et aux fines herbes Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19. 95	Beef burger forestier Viande de bœuf, pleurotes du panacaut, lard et sauce moutarde-miel Accompagnements au choix 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles, citron et accompagnements au choix 19. 95	Cordon-bleu Sântis 200g au mostbröckli et à l'Appenzeller Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19. 95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 14. au 20. septembre 2026

Lausanne St. François

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