MENU
Semaine n°49 à 52 du lundi 30 novembre au vendredi 24 décembre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Menu

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Salade de betteraves **Beignets de colin au four** **(Pacifique Nord-Est)** blé, lait, poisson **Sauce mayonnaise allégée** anhydride sulfureux et sulfites, lait, moutarde, œuf **Pommes de terre country** **Haricots plats** **Yogourt aux fruits** lait Option VG : **Oignons bahjis**	**Salade verte** **Emincé de cuisse de poulet** **(Suisse)** **Sauce curry** blé, céleri, lait, moutarde **Penne intégrale** blé **Carottes en cubes** **Banane** Option VG : **Médaillons aux légumes** blé	**Potage Parmentier (pommes de terre, poireaux)** lait **Saucisse de veau** **(Suisse)** **Jus aux oignons** blé, céleri **Boulgour pilaf** blé, céleri **Choux-fleurs persillés** **Fromage blanc et coulis de fruits** lait Option VG : **Saucisse végétale** blé	**Salade russe (carottes, petits pois, navets)** œuf, moutarde **Pizza Margherita** lait, gluten **Salade verte** **Pomme gala**	**Potage de légumes (pommes de terre, courges)** blé, céleri **Spaghetti** blé **Sauce bolognaise bœuf** **(Suisse)** blé, céleri **Fromage râpé** lait **Bonhomme de la Saint-Nicolas** blé, lait, œuf, orge Option VG : **Spaghetti all'amatriciana** blé, lait, céleri, œuf

Pain

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Pain mi-blanc blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge	**Pain torsadé** blé, orge		**Pain paysan** blé, lait, orge, seigle

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

MENU
Semaine n°49 à 52 du lundi 30 novembre au vendredi 24 décembre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Menu

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Salade de maïs **Chili sin carne** **(haricots rouges, poivrons, carottes)** soja, blé **Riz** **Far aux pruneaux** blé, lait, œuf	**Salade verte** **Dos de cabillaud** **(Nord Atlantique)** poisson **Quartier de citron** **Polenta** lait céleri **Epinards béchamel** blé, céleri, lait **Fromage blanc et coulis de fruits** lait Option VG : **Aiguillettes de blé, épinards, féta** œuf, lait, céleri, gluten	**Velouté de courge** blé, céleri, lait **Emincé de cuisse de poulet** **(Suisse)** **Jus crémé** blé, céleri, lait **Spätzli** blé, œuf **Cubes de céleris persillés** **Banane** Option VG : **Emincé de pois et blé** blé, œuf	**Salade mêlée** **Piccata de Dinde** **(France)** blé, froment, lait, œuf **Purée de pommes de terre** lait **Carottes au curry** moutarde **Compote pomme-fruits rouges** Option VG : **Omelette aux champignons** Lait, œuf	**Velouté de panais** blé, céleri, lait **Fusilli** blé **Sauce carbonara (porc)** **(Suisse)** blé, lait, céleri, œuf **Rosettes de brocolis** **Clémentine** Option VG : **Carbonara végétale** blé, lait, céleri, œuf

Pain

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Pain paysan blé, lait, orge, seigle	**Pain pavé BIO** avoine, blé, orge, seigle, sésame	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge	**Pain mi-blanc** blé, orge

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

MENU
Semaine n°49 à 52 du lundi 30 novembre au vendredi 24 décembre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Menu

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Carottes râpées **Aiguillettes de colin panées aux graines** **(Pacifique Nord-Est)** blé, poisson **Sauce cocktail allégée** anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf **Pommes de terre grenailles rôties** **Choux-fleurs persillés** **Madeleine** blé, lait, œuf Option VG : **Falafel**	**Potage de légumes** céleri **Penne** blé **Sauce pesto** blé, céleri, lait, noix de cajou **Fromage râpé** lait **Courges rôties** **Yogourt aux fruits** lait	**Salade du jour** **Rôti de porc** **(Suisse)** **Jus brun** blé, céleri **Gratin de pommes de terre** blé, céleri, lait **Haricots plats** **Clémentine** Option VG : **Omelette** œuf	**Salade de chou blanc** **Boulettes de veau** **(Suisse)** blé, moutarde **Boulgour au bouillon** blé, céleri **Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiche)** blé, céleri **Banane** Option VG : **Boulettes de légumes** blé, œuf	**Salade verte** **Steak haché de bœuf** **(Suisse)** blé, froment **Jus au thym** blé, céleri **Riz blanc** **Fondue de poireaux** **Compote de pomme** Option VG : **Steak grillé végétarien** blé, orge, soja

Pain

Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Pain pavé BIO avoine, blé, orge, seigle, sésame	**Pain paysan** blé, lait, orge, seigle	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge

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

MENU
Semaine n°49 à 52 du lundi 30 novembre au vendredi 24 décembre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Menu

Lundi 21/12	Mardi 22/12	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12	Vendredi
Salade de maïs **Raviolini fromage** blé, froment, lait, œuf **Sauce tomate** **Fromage râpé** lait **Poire**	**Rillettes de saumon** (Norvège) anhydride sulfureux et sulfites, lait, poisson **Blinis** blé, lait, œuf **Emincé de dinde** (France) **Sauce forestière** blé, céleri, lait **Polenta crémeuse aux éclats de châtaignes** blé, céleri, lait, œuf **Embeurrée de chou** lait **Sapin de Noël au chocolat** blé, lait, œuf, soja Option VG : **Entrée : salade d'avocat et pamplemousse** **Plat : émincé de pois et blé** blé, œuf	**Salade du jour** **Aiguillettes de poulet panées** (France) blé **Sauce fromage blanc aux herbes** lait **Pommes de terre sautées** **Haricots verts** **Yogourt aux fruits** lait Option VG : **Aiguillettes végétales de blé, épinards et féta** blé, céleri, lait, œuf	**Velouté de lentilles corail** blé, céleri, lait **Queues de crevettes** (Vietnam) crustacé **Sauce coco-curry** blé, céleri, lait, moutarde **Riz parfumé** **Julienne de légumes, sauce soja** céleri, soja, gluten, sésame **Banane** Option VG : **Emincé de jack fruit** blé, soja, lait, moutarde	**Noël**

Pain

Lundi 21/12	Mardi 22/12	Mercredi 23/12	Jeudi 24/12	Vendredi
Pain paysan blé, lait, orge, seigle	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain pavé BIO** avoine, blé, orge, seigle, sésame	

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