Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Repas midi

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Salade de betteraves **Ragoût de bœuf** (Suisse) **Sauce au paprika** blé, céleri **Boulgour** blé **Carottes rondelles** **Pomme** Option végé : **Ragoût de pois chiches**	**Salade verte** **Emincé de poulet à la zurichoise** (Suisse) blé, lait/lactose, moutarde, gluten **Spätzli** blé **Courgettes sautées** **Yogourt vanille** lait/lactose Option végé : **Emincé de pois & blé** soja, blé	**Velouté de courge** blé, céleri **Boulettes d'agneau** (Suisse) blé, froment **Jus brun** blé, céleri **Quinoa pilaf** blé, céleri **Choux de Bruxelles** **Raisin blanc** Option végé **:** **Boulettes végétariennes** blé, œuf	**Salade de concombres** **Pavé de hoki meunière** (Atlantique Sud-Ouest) blé, lait/lactose, moutarde, poisson **Sauce tartare** anhydride sulfureux et sulfites, lait/lactose, moutarde, œuf **Ecrasé de pommes de terre** lait/lactose, céleri **Haricots verts persillés** **Fromage blanc au coulis de passion** lait/lactose Option végé **:** **Steak végétal** blé, orge, soja	**Velouté de patate douce au curry** blé, céleri, moutarde **Dahl de lentilles corail aux courges et lait de coco** anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait/lactose, moutarde **Riz parfumé** **Tarte aux fruits rouges** blé, lait/lactose, œuf

Pain

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Pain paysan blé, lait/lactose, orge, seigle	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge, gluten	**Pain pavé BIO** blé

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Repas midi

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Carottes râpées **Chop suey de légumes & œufs** blé, œuf, sésame **Nouilles de riz au sésame** blé, sésame **Compote pomme-myrtille**	**Velouté de chou-fleur** blé, céleri, lait/lactose **Cubes de cabillaud** (Atlantique Nord) poisson **Sauce citron aux herbes** anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait/lactose **Boulgour pilaf aux petits pois** blé, céleri **Poire** Option végé **:** **Falafels**	**Salade verte** **Mijoté de dinde au jus crémeux** (France) blé, céleri, lait/lactose **Gnocchi de pommes de terre** anhydride sulfureux et sulfites, blé **Gratin d'épinards** blé, céleri, lait/lactose **Salade de fruits frais** Option végé : **Gnocchi de pommes de terre façon gratin** anhydride sulfureux et sulfites, blé, lait/lactose	**Velouté de légumes** céleri, lait/lactose **Tagliatelles fraîches** blé, œuf **Boulettes de bœuf** (Suisse) **à la sauce tomate façon "Pol Pette"** céleri, moutarde, blé, lait/lactose **Fromage râpé** lait/lactose **Eclair au chocolat** gluten, œuf, lait/lactose, soja Option végé : **Sauce crémeuse à la courge & boulettes végétales** blé, œuf, gluten, céleri, lait/lactose	**Salade de tomates au basilic** **Vienne de porc** (Suisse) **Sauce moutarde** anhydride sulfureux et sulfites, blé, céleri, lait/lactose, moutarde **Polenta** blé, lait/lactose **Compotée de chou rouge** **Yogourt nature & coulis de fruits** lait/lactose Option végé **:** **Saucisse végétale** blé

Pain

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Pain mi-blanc blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge, gluten	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain pavé BIO** blé	**Pain paysan** blé, lait/lactose, orge, seigle

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Repas midi

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Salade de maïs **Fish finger** (Atlantique Nord) blé, froment, poisson, soja **Sauce tartare** anhydride sulfureux et sulfites, lait/lactose, moutarde, œuf **Pommes vapeur** **Brocolis** **Pomme** Option végé **:** **Finger végétarien** blé, œuf, gluten	**Salade batavia** **Boulettes de veau** (Suisse) céleri, moutarde **Jus aux oignons** blé, céleri **Ebly tomaté** blé, céleri, lait/lactose, œuf **Courgettes sautées** **Banane** Option végé : **Boulettes de lentilles vertes** blé	**Velouté de lentilles corail au curcuma** blé, céleri, lait/lactose **Filet de poulet au tandoori** (Suisse) blé, céleri **Riz basmati** **Fondue de poireaux** **Yogourt aux fruits** lait/lactose Option végé : **Oignons Bhajis**	**Salade verte** **Lasagnes de bœuf** (Suisse) blé, lait/lactose, céleri **Tarte chocolat** gluten, œuf, lait/lactose Option végé : **Lasagne de légumes** blé, lait/lactose, céleri	**Potage de légumes** blé, céleri **Tortellini fromage** lait/lactose, gluten **Sauce tomate** blé, céleri **Fromage râpé** lait/lactose **Fromage blanc et miel** lait/lactose

Pain

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Pain pavé BIO blé	**Pain du moulin** blé, orge, gluten	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain paysan** blé, lait/lactose, orge, seigle	**Pain mi-blanc** blé, orge

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Repas midi

Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Potage Parmentier blé, céleri **Boulettes de poulet fondantes,** (Suisse) **sauce tomate crémeuse** blé, céleri, lait/lactose **Riz jasmin** **Brocolis** **Pomme** Option végé : **Boulettes de légumes** blé, céleri, lait/lactose	**Salade de tomates** **Escalope de dinde** (France) **Jus crémé** blé, céleri, lait/lactose **Pommes de terre wedges** blé **Salsifis en persillade** **Yogourt aux fruits** lait/lactose Option végé : **Emincé de pois et blé** blé, soja	**Salade de chou chinois** **Gratin de macaroni aux deux fromages (cheddar et gruyère)** blé, lait/lactose **Courge rôtie** **Banane**	**Velouté de patate douce au lait de coco** blé, céleri **Rôti de bœuf haché** (Suisse) blé, céleri, lait/lactose **Jus au romarin** blé, céleri **Lentilles** **Céleri rôti au paprika** céleri **Salade de fruits** Option végé : **Steak grillé végétarien** blé, orge, soja	**Salade verte** **Dos de lieu** (Atlantique Nord Est) poisson **Coulis de tomate aux poivrons** **Orge perlée** orge **Gratin de côtes de bettes** blé, céleri, lait/lactose **Crumble aux fruits rouges** blé, froment, œuf Option végé : **Aiguillettes végétales de blé** œuf, gluten, céleri

Pain

Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Pain pavé BIO blé	**Pain paysan** blé, lait/lactose, orge, seigle	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain du moulin** blé, orge, gluten

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

Menus semaines n°40-44 du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 30 octobre 2026
UAPE Préverenges

kidelis

Repas midi

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Velouté de légumes **Cordon bleu de dinde** (France) blé, lait/lactose, soja **Sauce tomate** blé, céleri **Semoule** blé **Carottes Vichy** **Fromage blanc au coulis de pêche** lait/lactose Option végé : **Cordon bleu végétarien** blé œuf, gluten	**Salade verte** **Hachis Parmentier végétarien** blé, céleri, lait/lactose **Beignet à la pomme** blé, gluten, lait/lactose, œuf	**Carottes râpées** **Beignets de filet de colin** (Atlantique Nord) blé, lait/lactose, poisson **Sauce tartare** anhydride sulfureux et sulfites, lait/lactose, moutarde, œuf **Purée de petits pois** blé, céleri **Choux-fleurs persillés** **Poire** Option végé : **Beignets de légumes** blé, œuf, gluten	**Salade de betteraves** **Blanquette de poulet** (Suisse) blé, céleri, lait/lactose **Légumes de saison** **Riz** **Compote de pomme** Option végé : **Blanquette de blé** blé, orge, lait/lactose	**Soupe à la citrouille** blé, céleri **Steak haché de bœuf** (Suisse) blé, froment **Sauce maison** anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œuf **Penne** blé **Salade verte** **Donut d'halloween** blé, lait/lactose, œuf, soja Option végé : **Steak végétarien** blé, œuf

Pain

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Pain paysan blé, lait/lactose, orge, seigle	**Pain mi-blanc** blé, orge	**Pain torsadé** blé, orge	**Pain pavé BIO** blé	**Pain du moulin** blé, orge, gluten

Tous les pains et produits de boulangerie fine sont produits en Suisse. Toute exception est directement indiquée sur l'affichage.

Nos repas peuvent contenir des traces d'allergènes.

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant