

MENUS DE L'AGRILOGIE

2 au 6 février 2026

	« VÉGÉ »	« TRADITION »	« MENU DU CHEF »	« PASTA »
Lundi	Crêpes farcie aux champignons Salade composée	Ribs de boeuf Suisse Riz Créole Légumes du jour	Osso buco de veau Cremolata Pomme château Flan de carotte	Sauce du jour & Sauce tomate
Mardi	Samosa végétarien Sweet-Chili Sauce Houmous Wok de légumes	Carrée de porc Sauce au miel Patate douce rôti Légumes du jour	Osso buco de veau Cremolata Pomme château Flan de carotte	Sauce du jour & Sauce tomate
Mercredi	Tomme vaudoise panée Pomme sautée aux oignons Légumes du jour	Cuisse de poulet rôtie Sauce paprika Pomme au four Légume de saison	Osso buco de veau Cremolata Pomme château Flan de carotte	Sauce du jour & Sauce tomate
Jeudi	Oeuf parfait Polenta crémeuse aux épinards Rebibes de Sbrinz AOP	Escalope de saumon Sauce au citron Boulgour Légume du jour	Osso buco de veau Cremolata Pomme château Flan de carotte	Sauce du jour & Sauce tomate
Vendredi	Burger végétarien Sauce maison Rosti frites	Le burger (Bun's EU) Poulet crispy Suisse, Fromage Sauce maison Rosti frites	Osso buco de veau Cremolata Pomme château Flan de carotte	Sauce du jour & Sauce tomate
CHF	Végé CHF 9,00	Tradition CHF 9,00	CHEF CHF 15,00	PASTA CHF 7,00 & 8,00

Les menus peuvent être modifiées à tout moment, en fonction de la disponibilité et de l'effectif des élèves du COFOP.