

## Nos suggestions de repas (en CHF)

A l'emporter entre 8 h et 17 h

En livraison de 8 h à 12 h

Semaine 11

	Plats du jour à 15.-	Plats végétariens à 14.-	Suggestions à 16.-
<i>Lundi</i> 13.03.2023	Pot-au-feu de bœuf garniture traditionnelle Sauce ravigote et moutarde	Quiche aux épinards et chèvre	Émincé de poulet au curry rouge Nouille de riz Wok de légumes
<i>Mardi</i> 14.03.2023	Saucisse Schübli, sauce oignons Spätzli sautés Choux de Bruxelles	Quiche aux épinards et chèvre	Émincé de poulet au curry rouge Nouille de riz Wok de légumes
<i>Mercredi</i> 15.03.2023	Paëlla garnie (poulet, fruits de mer, chorizo) Riz safrané	Lasagne végétarienne Courgettes, aubergines et poivrons grillés	Omble chevalier à la grenobloise Pommes vapeur Épinards
<i>Jeudi</i> 16.03.2023	Curry d'agneau oriental Riz aux amandes et raisins secs Radis bière étuvé	Lasagne végétarienne Courgettes, aubergines et poivrons grillés	Omble chevalier à la grenobloise Pommes vapeur Épinards
<i>Vendredi</i> 17.03.2023	Filets de truite aux câpres et citron Pommes vapeur Fleurs de brocoli	Lasagne végétarienne Courgettes, aubergines et poivrons grillés	Omble chevalier à la grenobloise Pommes vapeur Épinards

### Notre proposition de saison

Salade de cornettes au jambon et légumes à CHF 14.-

### Fermeture le samedi et le dimanche

Commande par e-mail **48 h à l'avance du lundi au vendredi** à l'adresse suivante :  
lesescapadesgourmandes@rozavere.ch

Commande par téléphone **48 h à l'avance du lundi au vendredi** de 8 h à 17 h au : 058 211 70 50

Livraison gratuite pour les quartiers de Lausanne 1010 et 1012 - CHF 1.-/km pour les autres quartiers

Allergènes : Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food ».