

Helsana Lausanne | Le Provençal

Menu du midi

12. to 18.02.2024

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Traditional	Demi-coquelet et son jus au romarin, Pommes grenailles rôties, Légumes du jour   10.00 / 16.50 / 17.50	Émincé de veau à la zurichoise, Cornettes au thym, Légumes du jour  10.00 / 16.50 / 17.50	Papillote de cabillaud aux herbes fraîches, Riz basmati, Sauce à la citronnelle, Légumes du jour    10.00 / 16.50 / 17.50	Pad Thaï de boeuf, Nouille de riz, Avec sa sauce et ses légumes   10.00 / 16.50 / 17.50	Fish & Chips, Pommes de terre frites, Sauce tartare, Salade du jour   10.00 / 16.50 / 17.50
Urban	Raviolis farcis au fromage et sa sauce crémeuse, Sauce crémeuse, Salade du jour  9.50 / 13.50 / 14.50	Curry de lentilles et de courge aux saveurs caramélisées, Chips de chou kale   9.50 / 13.50 / 14.50	Risotto safrané chips de Grana Padano, Salade du buffet (petit bol noir)   9.50 / 13.50 / 14.50	Bourguignon de champignons de Paris, Salade du buffet (petit bol noir), Salade verte   9.50 / 13.50 / 14.50	Quiche aux épinards et feta, Salade du jour  9.50 / 13.50 / 14.50
Special	Pizza Marguerita, Pizza selon votre composition 	Filet de perches menuiserie et sauce tartare, Pommes de terre frites, Salade du buffet  	Entrecôte de boeuf, Frites de pommes de terre, Salade verte ou légumes du jour 	Buffet de pâtes à discrétion, Choix des sauces (sauce à base de crème, sauce tomate, sauce pesto...) 	Composition de bowl au thon rouge, Sauce onctueuse au soja vinaigré 

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.