

UBS Vaud | St-François

Menu du midi

18. to 24.03.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Plat du jour	Émincé de poulet casimir, Riz basmati, Légumes sautés High Wheat No Alcohol 12.50	Émincé de poulet casimir, Riz basmati, Légumes sautés High Wheat No Alcohol 12.50	Piccata de porc, Coulis de tomate, Farfalle, Poêlée niçoise Medium Wheat No Alcohol 12.50	Piccata de porc, Coulis de tomate, Farfalle, Poêlée niçoise Medium Wheat No Alcohol 12.50	Piccata de porc, Coulis de tomate, Farfalle, Poêlée niçoise Medium Wheat No Alcohol 12.50
Plat du jour II	Filet de loup sur un lit de fenouil, Ecrasé de patates douces, Sauce vierge à la tomate High Wheat No Alcohol 17.50	Filet de loup sur un lit de fenouil, Ecrasé de patates douces, Sauce vierge à la tomate High Wheat No Alcohol 17.50	Pavé de saumon grillé, Linguine fraîches au pesto, Chou-fleur vapeur Medium Wheat No Alcohol 17.50	Pavé de saumon grillé, Linguine fraîches au pesto, Chou-fleur vapeur Medium Wheat No Alcohol 17.50	Pavé de saumon grillé, Linguine fraîches au pesto, Chou-fleur vapeur Medium Wheat No Alcohol 17.50

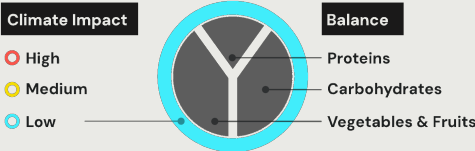
Updates

Menu végétarien CHF 10.50
Composez-le avec les légumes et féculents des menus 1 et 2

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...



...and identify balanced nutrition.