

# À LA CARTE

dès le 18 février 2019



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE SALADE VEGAN À LA  
VITELLOTTE SUR SON LIT DE KALE!

Semaine dès le 18 février 2019



<b>JUS DE FRUITS ET LEGUMES</b>						
Bolero (Açaï, ananas, pomme, gingembre)			X	X	X	X
Capoeira (Açaï, kiwi, pomme, banane)			X	X	X	X
Green Ananas (ananas, épinard, persil, menthe, pomme)			X	X	X	X
Jus extra Kale (fenouil, kale, épinard, citron, gingembre, pomme)			X	X	X	X
Green Paradise (pomme, kiwi, gingembre, épinard)			X	X	X	X
Pink Lady (pomme, framboise, banane)			X	X	X	X
Tout va Bien (pomme Royal Gala, mangue, banane, curcuma)			X	X	X	X
Zen-It (ananas, banane, basilic, pomme)			X	X	X	
Lassi sans lactose à la mangue et curcuma			X	X	X	
Belle de Jour (pomme, carotte Bio, gingembre)			X	X	X	X
Folie du Verger (pomme, poire, menthe)			X	X	X	X
Gala Citron (pomme Gala, citron, basilic)			X	X	X	X
Peau d'Ange (carotte Bio, miel, citron)		X		X	X	
La Dolce Vita (pomme, carotte, basilic, orange)			X	X	X	X
Sanguinella (orange, framboise)			X	X	X	X
<b>PETITS DEJEUNERS</b>						
Pot de confiture d'abricot Bio 300g			X	X	X	
Pot de confiture framboises Bio 300g			X	X	X	
Flûte offre matin		X				
Mini cake pomme, cannelle et fruits secs		X		X		
EPFL et FNAC Croissant aux céréales		X				
Crème de cent ans Bio et son sarrasin entier à moudre en POS		X			X	

Semaine dès le 18 février 2019



<b>SOUPES ARTISANALES</b>						
Soupe de chou kale et lentille corail bio			X	X	X	
Soupe au poireau, panais au lait d'amandes bio			X	X	X	
<b>SALADES FRAÎCHEUR</b>						
La Beijing: Salade sucré-salé au poulet suisse à la sauce soja sans gluten, miel et graines de sésame	X			X	X	
La Salzburg: Salade au chou kale mariné, graines germées et poulet suisse au paprika fumé	X			X	X	
La Leinz: Salade au chou kale et graines germées, vitelotte à la menthe et paprika fumé			X	X	X	
<b>SALADES CÉRÉALES</b>						
La Petite Spiruline: Mezzo salade au quinoa Bio, spiruline Bio et graines de chanvre Bio			X	X	X	
La Spiruline: Medium salade au quinoa Bio, spiruline Bio et graines de chanvre Bio			X	X	X	
La Osorno: Salade aux deux quinoa bio, chia, cynorhodon (églantier), betterave, pomme granny			X	X	X	
La Valdivia: Salade aux deux quinoa bio, chia bio, cynorhodon (églantier), boeuf CH au condiment de persil et pomme granny	X			X	X	
<b>SALADES NATURE</b>						
Mezzo mesclun de salades et son gomasio Bio			X	X	X	
Mezzo salade de carottes rapées aux graines toastées			X	X	X	

Semaine dès le 18 février 2019



<b>SALADES SAUCES</b>						
Sauce piquante Takinoa à l'ail rôti			X	X	X	
Sauce à salade olive-balsamique			X	X	X	
Sauce à salade citron-cidre			X	X	X	
Sauce à salade sucrée-salée	X			X	X	
Sauce à salade huile d'olive bio			X	X	X	
<b>WRAPS ÉQUILIBRE</b>						
Le Perly: Wrap au filet de poulet suisse, ricotta crémeuse et purée de tomates séchées maison	X					
Le Jaipur: Wrap au tofu bio grillé, banane, sauce au yogourt bio et curry de Madras		X				
Le Ushuaïa: wrap aux crevettes sauvages à la ciboulette et céleri frais	X			X		
<b>PAINS POS ET VENTE CLIENTS</b>						
Pain gris multicéréales 450g POS		X		X		
<b>DOUCEURS</b>						
Le Lavande: Graines de Chia au lait d'amandes bio et pomme braisé à la lavande			X	X	X	
Le Fruité: Crumble Takinoa de pomme à la cannelle et pistaches			X	X	X	
Le Soyeux: Gâteau sans gluten au chocolat et tofu soyeux Bio			X	X	X	
Le 4 saisons: Salade de fruits de saison			X	X	X	
Le Perlé Coco: perles du Japon au lait de coco et mangue			X	X	X	
Le Swiss: Bircher Takinoa aux céréales, miel et fruits frais		X				

Semaine dès le 18 février 2019



<b>ENCAS SAINS</b>						
Palet Takinoa Bio sans gluten			X	X	X	
Cookie Takinoa au chocolat		X		X		
Boule d'énergie rawfood au chocolat			X	X	X	
Boule d'énergie rawfood à la noix de coco			X	X	X	
Boule d'énergie rawfood nature			X	X	X	
Barre de céréales superfood aux baies de goji		X		X	X	
Barre de céréales superfood au chocolat		X		X	X	
<b>MUFFINS MAISON</b>						
Muffin à la carotte et graines de courge sans lactose		X		X		
Muffin à la poire et chocolat sans lactose		X		X		
Muffin au citron, graines de pavot et amandes effilées sans lactose		X		X		

Semaine dès le 18 février 2019



<b>BOCAUX GOURMET</b>						
Le Goa : Bocal Daal de lentilles bio, riz st andreas et carottes fondantes			X	X	X	
Le Panaji: Bocal Daal de lentilles bio, riz st Andreas et boeuf suisse au curry et menthe	X			X	X	
Le San Diego: Bocal aux crevettes sauvages, lait de coco, citron vert et vermicelles de soja	X			X	X	
Le Long Beach: Bocal courge au lait de coco et citron vert, vermicelles de soja			X	X	X	
<b>FRUITS A CROQUER</b>						
Fruit Kiwi			X	X	X	
Fruit Pomme de Luins			X	X	X	X
Fruit banane			X	X	X	X
Fruit Poire			X	X	X	X
<b>THES FROIDS</b>						
Thé froid Farandole 5dl (bt verre)			X	X	X	
Thé froid Romance 5dl (bt verre)			X	X	X	