

CARTE DES METS

patients

COMPRIS DANS LE SÉJOUR

Service diététique :

Pour des suggestions de repas, ainsi que des conseils pour votre retour à la maison

Tél. touche « Commande Repas ».

www.etcdesign.ch | 05.2019

Avenue Vinet 30
1004 Lausanne - Suisse

Tél. +41 (0)21 641 33 33
Fax +41 (0)21 641 33 66

www.lasource.ch
clinique@lasource.ch

Clinique de
La Source
Lausanne 

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS
Best in class.

 **ESPRIX**
Prix d'Excellence 2014

 **EFQM**
Recognised for excellence

La qualité au service de votre santé

LES COMMANDES PEUVENT ÊTRE PASSÉES JUSQU'À 16H00 EN COMPOSANT LE N°3383

A midi et le soir,
deux menus
vous sont proposés.

Chaque midi, du lundi au
vendredi, l'un des deux
menus proposés répond au
label Fourchette verte qui
assure un plat sain
et équilibré.



Si les mets du jour ne vous
conviennent pas, vous avez
la possibilité de choisir, sans
frais supplémentaires, l'un
des mets ci-contre.

Vous pouvez aussi
commander 24h à l'avance
et à vos frais un repas pour
un visiteur. Il sera servi en
même temps que le vôtre.

ERIC GODOT, CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

LES ENTRÉES

Potage du jour

(Chaud ou froid selon la saison)

Potiron ou courge en soupe minute
à l'huile de truffe

Assiette du maraîcher

(Assortiment de crudités et salade composée)

Assiette valaisanne

*(Jambon cru, viande séchée, lard sec, gruyère, salami,
mesclun, condiments et beurre)*

Salade de chèvre chaud

Scoubidou de légumes

Vinaigrette aux framboises ou citron

Rouleaux de printemps frits

Sauces soja et aigre-douce

Salade verte et menthe

LES POISSONS

* Filets de perches meunière ou
aux amandes

* Brochette de gambas aux légumes
Sauce beurre blanc ou émulsion
au yoghourt et fines herbes

* Spirale d'omble chevalier aux pousses
d'épinards cuites à l'étuvée
Sauce au vin blanc

* Dos de Saint-Pierre rôti sur la peau
Sauce aux fines herbes

LES VIANDES

Filet de bœuf à la plancha

Pommes country

Méli-mélo de légumes

Sauce bordelaise

* Escalope de veau viennoise et sa garniture

Rack d'agneau en croûte d'herbes *(NZ)*

Purée de pommes de terre aux olives noires

Chips de carottes

Emincé de volaille au basilic thaï
et citronnelle *(FR)*

Légumes au lait de coco

Salsa de fruits exotiques

Riz parfumé aux épices

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto de quinoa aux champignons
des bois

Tuile de parmesan

(sans gluten)

Ravioles de Royans

Concassé de tomates aux olives

Tuile de parmesan

Salade du maraîcher

Ragoût de lentilles vertes du Puy
aux courgettes et tomates

Epices douces

(sans viande, ni poisson, ni oeuf, ni produits laitiers)

LES EN-CAS

Quiche au fromage ou selon votre envie

Salade folle

Croque-Monsieur ou Croque-Madame

(œuf au plat)

Salade folle

Birchermüesli

Tranche de cake

(avec ou sans gluten)

LES DESSERTS

Glaces et sorbets divers

Tuile craquante

Fruits de saison

(préparés ou non)

Coupe de salade de fruits frais maison

Crème brûlée froide à la cassonade

Tarte du jour maison

LES DESSERTS SANS

**(sans gluten, sans lactose et sans
produits laitiers)**

Moelleux au chocolat *(15 min. d'attente)*

Coulis de fruits rouges

Entremets «passion-coco»

Drapé Noir

(chocolat framboise)

Tous les mets et viandes ne portant pas de mention sont de provenance suisse.

* Nos mets sont accompagnés, selon votre désir, de pommes à l'anglaise, de riz,
de riz sauvage parfumé, de pâtes, de pommes country et d'une salade verte ou de légumes.

Pour vos
commandes :
N° 3383