



COUR33

R E S T A U R A N T

À partir du 21 septembre 2021, nous vous accueillons dans un tout nouvel environnement chaleureux et dynamique avec un concept culinaire axé sur une cuisine à base de produits locaux, Bio, labélisés, sains et de saison.

Notre offre a été conçue tout spécialement pour le bien-être et la santé de tous. Nos mets et plats sont préparés quotidiennement par la brigade du restaurant de la HEP #Cour33, ce dernier étant labélisé «Fait Maison».



Votre responsable de restaurant – chef de cuisine, M. Mathieu Maggi et son équipe attachent un soin particulier à la sélection des ingrédients pour l'élaboration de tous les mets proposés au sein de la HEP. Ils travaillent avec:

- des produits frais et de saison;
- des viandes exclusivement suisses;
- des poissons labélisés MSC et ASC;
- des fruits et des légumes de producteurs vaudois.



RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE | RCD



Le matin (de 7h à 10h30)

- **Une offre Fraîcheur :** composée de fruits entiers, fruits tranchés, jus de fruits, smoothies et produits laitiers;
- **Une offre Convivialité :** pour un moment de plaisir roboratif avec un éventail de coupe-faim froids et chauds pour bien commencer sa journée;
- **Une offre Gourmandise :** une approche croustillante composée d'une sélection de produits de boulangerie, de tartines, de viennoiserie, de confitures, miel, etc.;
- **Une offre Vitalité :** un bol vitaminé sur mesure pour bien faire le plein d'énergie et apporter l'équilibre alimentaire à votre corps au travers d'une offre de céréales, noix de bouche, fruits frais et séchés, etc.



Le midi (de 11 h30 à 13 h30)

- **Le menu «Vitality»** pour une alimentation saine, riche en fibres, vitamines, minéraux et antioxydants;
- **Le menu «Végé»** pour favoriser une alimentation équilibrée sans poisson ni viande et contenter les adeptes de végétarisme comme les flexitariens;
- **Le menu «Pasta»** pour vous faire voyager, des pâtes de tous les coins du monde;
- **Le menu «Grillade»** pour griller de plaisir, réalisé «minute». Votre choix est accompagné d'une offre de légumes et d'un féculent du jour;
- **Une offre «My Pizza»** pour une approche italienne, sur-mesure.



Ces menus font l'objet d'un suivi permanent et sont validés chaque semaine par notre diététicienne diplômée HES M^{me} Laurence Grosjean.

Nous vous proposons également un buffet froid journalier nouvelle génération «**Bo'Co'**», qui vous permet de composer votre assiette fraîcheur à votre guise ou tout simplement vous délecter d'une petite mise en bouche.

Un choix de «**potages ou soupes**» vient compléter ces prestations.

Tout au long de l'année, **des animations culinaires** viendront égayer le calendrier pour vous faire découvrir les produits et producteurs locaux ainsi que des recettes du monde entier!

Pour les plus pressés, notre toute nouvelle offre à emporter «**Flavors**» complète nos propositions classiques. Dégustez sandwiches, salades et desserts, bowls, snacks chauds, spécialement pensés avec une approche fraîcheur, saine et locale.

Nous avons également sélectionné pour vous des boissons et snacks salés ou sucrés d'origine suisse, sans additifs, sans caféine ou sans sucres ajoutés.



Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le restaurant **#Cour33** fait désormais partie du réseau **«Too Good To Go»**.

Afin de réduire l'empreinte carbone, nous collaborons également avec **reCircle** qui propose des emballages recyclables consignés. Une caution vous est demandée et restituée lors de la remise du contenant.



Sur Internet

Consultez les menus sur **cour33.eldora.ch** ou téléchargez l'application Eldora sur votre smartphone.

Mode de paiement

Carte de crédit, liquide.

Prix des menus

Élèves	CHF 10.50
Enseignants et personnels HEP	CHF 12.-
Externes	CHF 13.-



Contact

M. Mathieu Maggi

Responsable de restaurant

Avenue de Cour 33

1014 Lausanne

☎ 021 601 05 45

✉ 9155-grt@eldora.ch

*« C'est un plaisir de partager
avec vous ma passion
pour la bonne cuisine
au quotidien ! »*

