

MENU

Du 23 au 29 juin 2025

Carte et menus



MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Steak haché de bœuf
Riz pilaf & julienne de fenouils
Dessert

LUNDI

Saucisse de veau
Salade de pommes de terre & salade
Dessert

MARDI

Filets de Cabillaud (MSC IS)
Quinoa aux petits légumes & carottes Vichy
Dessert

MARDI

Salade mêlée
Omelette jambon-fromage
Dessert

MERCREDI

Bœuf sauté aux champignons
Pâtes à l'huile d'olive & laitues braisées
Dessert

MERCREDI

Assiette de viande froide
Salade
Dessert

JEUDI

Poitrine de volaille sauce estragon
Pommes rissolées & courgettes sautées
Dessert

JEUDI

Emincé de porc à la moutarde
Tagliatelles & tomate provençale
Dessert

VENDREDI

Gaspacho (soupe froide de tomates)
Moussaka végétarienne
Dessert

VENDREDI

Rôti de veau en salade (tomate,
oignons, ail, concombre)
Salade de pâtes
Dessert

DIMANCHE

Côtelettes d'agneau à l'ail
Pâtes & légumes
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT A L'EMPORTER
SUR RESERVATION JUSQU'A 13H
Côtelettes d'agneau à l'ail
Pâtes & légumes
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers