

MENU

Du 5 au 11 janvier 2026

Carte et menus



MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Crème de courge
Spaghetti bolognaise
Dessert

MARDI

Suprême de saumon (MSC)
Beurre maison
Pommes natures & carottes
Dessert

MERCREDI

Gratin de cornettes et légumes
Dessert

JEUDI

Paella
Dessert

VENDREDI

Rôti haché maison
Gratin dauphinois & haricots verts
Dessert

DIMANCHE

Poulet rôti
Pommes au four & légumes
Dessert

LUNDI

Saucisse à rôtir
Röesti & légumes
Dessert

MARDI

Hot Dog
Salade
Dessert

MERCREDI

Roastbeef froid
Potatoes & salade
Dessert

JEUDI

Quiche lorraine
Salade mêlée
Dessert

VENDREDI

Omelette au fromage
Salade
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 16H

Poulet rôti
Pommes au four & légumes
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers

MENU

Du 12 au 18 janvier 2026

Carte et menus



MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Emincé de boeuf
Blé & courgettes au thym
Dessert

MARDI

Tortellinis ricotta épinard
Salade mêlée
Dessert

MERCREDI

Rôti de veau aux champignons
Pommes boulangères & laitue braisée
Dessert

JEUDI

Filet de carrelet (MSC) au tartare
Riz pilaf & fenouils braisés
Dessert

VENDREDI

Nouilles sautées poulet-légumes
Dessert

DIMANCHE

Choucroute garnie
Dessert

LUNDI

Côtelette de porc charcutière
Pommes sautées & légumes du jour
Dessert

MARDI

Croque-monsieur avec oeuf
Salade mêlée
Dessert

MERCREDI

Vitello tonnato
Toast & potage
Dessert

JEUDI

Pizza maison
Salade mêlée
Dessert

VENDREDI

Endives au jambon
Riz créole
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT A L'EMPORTER
SUR RESERVATION JUSQU'A 13H
Choucroute garnie
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers