

MENU

Du 20 au 26 avril 2026

Entrée - plat - dessert **12 fr. 50**

Plat - dessert **9 fr. 50**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) **6 fr.**

MIDI

9 fr. 50

SOIR

9 fr. 50

LUNDI

Crêpes farcies aux épinards et ricotta
Salade mêlée
Dessert

MARDI

Pilon de poulet rôti
Mélanges de céréales
Jardinière de légumes
Dessert

MERCREDI

Emincé de veau au curcuma
Couscous & carottes
Dessert

JEUDI

Hachis parmentier
Salade verte
Dessert

VENDREDI

Filet de mahi-mahi au curry (MSC)
Brocolis & écrasée de patates douces
Dessert

DIMANCHE

Steak haché de veau
Garniture du jour
Dessert

LUNDI

Steak de porc à la moutarde
Polenta & légumes du jour
Dessert

MARDI

Risotto aux gambas
Salade de saison
Dessert

MERCREDI

Merguez grillées
Taboulé
Dessert

JEUDI

Côtelettes d'agneau
Pommes country & légumes
Dessert

VENDREDI

Raviolis à l'ail des ours
Potage
Dessert

DIMANCHE

UNIQUEMENT À L'EMPORTER
SUR RÉSERVATION JUSQU'À 15H
Steak haché de veau
Garniture du jour
Dessert

Origine viande : Suisse (sauf avis de notre part)

Informations sur les allergènes : disponibles auprès de nos cuisiniers