

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 16 au 20 décembre

Le menu est accompagné chaque jour d'un ravier de salades du buffet en entrée et du dessert du jour.

PROPOSITION 1

PROPOSITION 2

LUNDI

Émincé de porc (CH) zurichoise
Riz sauvage au citron
Chou de Bruxelles aux échalotes

Émincé de quorn* zurichoise
Riz sauvage au citron
Chou de Bruxelles aux échalotes

MARDI

Brochette mixed grill (CH)
Boulgour
Romanesco

Brochette de légumes
Boulgour
Romanesco

MERCREDI

Rouleau de dinde (FR)
aux marrons
Purée de potimaron aux épices
Sauté de champignons

Chidkeriki * aux marrons
Purée de potimaron aux épices
Sauté de champignons

JEUDI

Tartiflette savoyarde
Ravier de salades

Tartiflette savoyarde
Ravier de salades

VENDREDI

Filet de Rumsteak de boeuf (CH)
en croûte
Sauce vin rouge aux échalottes
Légume du jour

Céleri en croûte d'herbes*
Beurre aux herbes
Sauce vin rouge aux échalottes
Légume du jour

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Potage VGE
Façon Bocuse
(Champignons, Truffes, foie gras,
poulet (CH))



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificiolivieri Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque * ne rentrent pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison »
» Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label « fait maison ».
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez prendre contact avec les MSP de la cuisine.