

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 31 au 4 avril 2025

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

Ragoût de lapin (HO)
à la moutarde ancienne
Polenta au parmesan
Brocoli vapeur

Ragoût de navet
à la moutarde ancienne
Polenta au parmesan
Brocoli vapeur

MARDI

Steak de porc (CH) à la valaisanne
Pommes sablées*
Tomate au four

Tranche de céleri à la valaisanne
Pommes sablées*
Tomate au four

MERCREDI

Escalope de dinde (CH) poêlée
Riz sauvage
Carottes glacées à la citronnelle et
mélisse citronnée

Escalope de quorn (CH) poêlée
Riz sauvage
Carottes glacées à la citronnelle et
mélisse citronnée

JEUDI

Brochette (CH) mixe-grill (BR)
Beurre maison
Pommes grenaille
Ratatouille provençale

Brochette de falafel*
Beurre maison
Pommes grenaille
Ratatouille provençale

VENDREDI

Lasagne aux deux saumons
(Norvège)
Ravier de salades

Lasagne aux deux carottes
Ravier de salades

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

*Tomme panée
Salade printanière composée*



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.