

# MENUS DU JOUR

Seedorf  
Café

**Semaine du 5 au 9 mai 2025**

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

**PROPOSITION 1** CHF 20.-

**PROPOSITION 2** CHF 20.-

**LUNDI**

Escargot à rôtir (CH) (BR)  
à l'ail des ours  
Boulgour  
Céleri branche étuvé

Tofu sauté à l'ail des ours  
Boulgour  
Céleri branche étuvé

**MARDI**

Suprême de poulet (CH)  
et son jus corsé à l'échalote  
Riz sauvage  
Haricots coco

Chou-fleur rôti  
et son jus corsé à l'échalote  
Riz sauvage  
Haricots coco

**MERCREDI**

Spaghetti aux fruits de mer  
et brocoli  
Salade mêlée en ravier

Spaghetti aux olives et brocoli  
Salade mêlée en ravier

**JEUDI**

Rack de porc / secreto de porc  
(CH) nourri aux herbes  
Salade de lentilles aux tomates  
séchées et petits légumes

Galettes de pois chiche au  
gingembre, curcuma et persil  
Salade de lentilles aux tomates  
séchées et petits légumes

**VENDREDI**

Cuisse de poulet (CH) ou  
demi-coquelet (FR) rôti  
Pommes nouvelles  
Tartare de courgettes acidulé

Œuf cocotte  
Pommes nouvelles  
Asperges vertes poêlées

**SUGGESTION  
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Roulé d'asperges du Valais  
au jambon cru poêlé  
et ses ravioles d'asperges vertes  
aux copeaux de Parmesan*



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.