

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 12 au 16 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

Brochette mixed-grill (CH) (BR)
Ebly pilaf
Haricots verts

Brochette de légumes et tofu
Ebly pilaf
Haricots verts

MARDI

Anneaux de calamar frits
Sauce calypso
Pommes nature
Salade d'endive à l'orange

Oignons frits
Sauce calypso
Pommes nature
Salade d'endive à l'orange

MERCREDI

Saltimbocca de dinde (CH) (BR)
Risotto à la milanaise
Courgette ronde au four

Céleribocca
Risotto à la milanaise
Courgette ronde au four

JEUDI

Lasagne à la florentine
et chaire à saucisse
Ravier de salade

Lasagne à la florentine
(aux épinards et ricotta)
Ravier de salade

VENDREDI

Roast-beef froid (CH)
Sauce tartare
Pommes frites *
Ravier de salade

Tomate "Cœur de bœuf"
mozzarella Burrata
Pommes frites *
Ravier de salade

**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.