

# MENUS DU JOUR

Seedorf  
Café

**Semaine du 23 au 27 juin 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**

Émincé de bœuf (CH)  
au paprika fumé  
Riz sauvage  
Chou-fleur

Émincé de quorn  
au paprika fumé  
Riz sauvage  
Chou-fleur

**MARDI**

Anneaux de calamars frits  
Pommes nature  
Salade de carottes à l'orientale

Navets au curcuma  
et lentilles corail  
Pommes nature  
Salade de carottes à l'orientale

**MERCREDI**

Filet d'agneau (GB)  
en croûte provençale  
Pommes boulangère  
Fagots de haricots verts

Halloumi  
en croûte provençale  
Pommes boulangère  
Fagots de haricots verts

**JEUDI**

Rôti de porc (CH) froid  
et ses garnitures  
Sauce tartare  
Salade de lentilles

Carpaccio de tomate  
et ses garnitures  
Salade de lentilles

**VENDREDI**

Burger crousty chicken  
Bun's à la provençale  
Sauce yogourt basilic  
Pommes frites\*

Burger crousty vegan  
Bun's à la provençale  
Sauce yogourt basilic  
Pommes frites\*

**SUGGESTION  
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Gaspacho andalouse  
et sa baguette à l'ail*  
PAS DE SUGGESTION LUNDI



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (**BR**) / Pastificiolivieri Olivieri (**PO**). Les mets suivis d'un astérisque \* ne rentre 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.