

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 7 au 11 juillet 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

Rôti d'épaule de veau (CH)
Mélange de cinq céréales
Côtes de bette gratinées

Céleri rôti
Mélange de cinq céréales
Côtes de bette gratinées

MARDI

Suprême de poulet jaune (FR)
Émulsion de crème acidulée
aux herbes
Pâtes au beurre
Petits pois

Quorn poêlé
Émulsion de crème acidulée
aux herbes
Pâtes au beurre
Petits pois

MERCREDI

Dos de saumon (Norvège)
au fromage frais doré au four
Pommes nature
Courgettes à l'échalote

Tranche de tofu nature
au fromage frais doré au four
Pommes nature
Courgettes à l'échalote

JEUDI

Brochette de chipolatas lardées
(CH)(BR)
Riz aux pistaches
Salade de pois chiches et melon

Brochette de légumes et
halloumi
Riz aux pistaches
Salade de pois chiche set melon

VENDREDI

Cocktail de crevettes, avocat et
maquereau au poivre
Petite salade estivale

Cocktail de tomates cerises,
mozzarella et avocat
Petite salade estivale

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Soupe de melon froide
et sa tartine de jambon cru*



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.