

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

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

PROPOSITION 1 CHF 20.-

LUNDI

Émincé de bœuf (CH)
façon Argentine
Riz pilaf
Pak choï au sésame

PROPOSITION 2 CHF 20.-

Bouchée végétarienne
Riz pilaf
Pack choï au sésame

MARDI

Filet de sole-limande (FAO 27)
Dugléré
Pommes nature
Fondue de poireau au curcuma

Muffin's de pois chiches
Dugléré
Coulis de tomates
Fondue de poireau au curcuma

MERCREDI

Ragoût de lapin (HU)
à la moutarde ancienne
Gnocchi de polenta gratinés au
parmesan
Bâtonnets de racines de persil

Gnocchi de polenta
gratinés au parmesan
Bâtonnets de racines de persil

JEUDI

Piccata de dinde (CH)
Spaghetti sauce tomate
Ravier de salades

Piccata d'aubergine
Spaghetti sauce tomate
Ravier de salades

VENDREDI

Couscous (CH) façon Selma

Couscous végétarien
façon Selma

SUGGESTION DE LA SEMAINE

CHF 22.-

Risotto aux noix de St-Jacques
et morilles
Petite salade assortie



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificio Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque * ne rentre pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison ». *Nous recourrons 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.