

# 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.-

**PROPOSITION 2** CHF 20.-

**LUNDI**

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

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**) / 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.