

# MENUS DU JOUR

**Seedorf**  
*Café*

**Semaine du 2 au 6 février 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 poulet (CH)  
à la provençale  
Riz sauvage  
Pois croquants

Émincé végan  
à la provençale  
Riz sauvage  
Pois croquants

**MARDI**

Osso-buco de porc (CH)  
Polenta au gorgonzola  
Carottes jaunes persillées

Courgette ronde farcie  
Polenta au gorgonzola  
Carottes jaunes persillées

**MERCREDI**

Faux-filet de veau (CH)  
Sauce aux champignons  
Pommes savoyardes  
Jardinière de légumes

Ravioles végétariennes aux  
légumes  
Sauce aux champignons  
Ravier de salades

**JEUDI**

Cordon bleu de volaille (CH)  
Coquillettes rayées  
Endive poêlée aux fines herbes

Tofu Burger  
Coquillettes rayées  
Endive poêlée aux fines herbes

**VENDREDI**

Swiss Alpine Salmon en filet (CH)  
Riz Basmati complet  
Flan de légumes

Briwates au fromage frais et à la  
menthe

**SUGGESTION  
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Crème de courge de Seedorf*

\*\*\*

*Feuilleté de ris de veau (CH)  
à la betterave rouge  
aux petits légumes  
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.