

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.-

LUNDI

Émincé de poulet (CH)
à la provençale
Riz sauvage
Pois croquants

PROPOSITION 2 CHF 20.-

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

Raviolies 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) / 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.