

# MENUS DU JOUR

Seedorf  
Café

**Semaine du 16 au 20 mars 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**

Brochette de chipolata (CH) (BR)  
Quinoa noir  
Romanesco

Brochette de légumes  
Quinoa noir  
Romanesco

**MARDI**

Émincé de dinde (CH)  
au curry à l'orientale  
Riz aux oignons frits  
Jardinière de légumes aux  
saveurs des îles

Curry de bananes Plantain  
au lait de coco et épices  
Riz aux oignons frits  
Jardinière de légumes aux  
saveurs des îles

**MERCREDI**

Beignets de filets de perche (CH)  
Sauce tartare  
Pommes nature  
Salade de jeunes pousses et  
tomates séchées

Beignets de courgettes  
Sauce tartare  
Pommes nature  
Salade de jeunes pousses et  
tomates séchées

**JEUDI**

Secreto de porc (CH) nourri aux  
herbes  
Pâtes  
Gratin d'aubergines tomate

Gratin d'aubergines à la feta  
Pâtes

**VENDREDI**

Pièce de bœuf (CH) façon  
roastbeef  
Sauce café de Paris  
Gratin dauphinois  
Fagot de haricots verts

Yasoya\* aux légumes poêlé  
Sauce café de Paris  
Gratin dauphinois  
Haricots verts

**SUGGESTION  
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

Quiche au Gruyère AOP  
et purée de légumes  
et "Alicia Quiche"  
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.