

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 2 au 6 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

Émincé de bœuf (CH) à la crème
Polenta au parmesan
Petits pois

Émincé de quorn* à la crème
Polenta au parmesan
Petits pois

MARDI

Sauté de poulet (CH)
et crevettes (Vietnam)
aux légumes
Riz basmati

Sauté de légumes
Riz basmati

MERCREDI

Pojarski, sauce au thym
Tagliatelle
Brocoli

Omelette
Ravier de salades

JEUDI

Filet de truite (CH) meunière
Quinoa
Poireau étuvé

Céleri meunière
Quinoa
Poireau étuvé

VENDREDI

Entrecôte de bœuf (CH)
Beurre Café de Paris
Pommes nouvelles rissolées
Coleslaw

Tranche végé*
Beurre Café de Paris
Pommes nouvelles rissolées
Coleslaw

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Croûte au fromage royale
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.