

MENUS DU JOUR

Seedorf
Café

Semaine du 20 au 24 avril 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

Anneaux de calamars frits
Sauce cocktail
Pommes nature persillées
Salade de courgettes à l'orientale

Rondelles d'oignons frits
Sauce cocktail
Pommes nature persillées
Salade de courgettes à l'orientale

MARDI

Lasagne (CH)
Ravier de salades

Lasagne végétarienne
Ravier de salades

MERCREDI

Poitrine de poulet (CH)
Sauce aux morilles
Nouillettes
Jardinière de légumes

Œuf cocotte aux champignons
Nouillettes
Jardinière de légumes

JEUDI

Émincé de bœuf (CH) Voronoff
Riz pilaf
Haricots verts

Émincé de quorn Voronoff
Riz pilaf
Haricots verts

VENDREDI

Roastbeef (CH) froid
Sauce tartare
Salade de pommes de terre

Carpaccio de tomate
Salade de pommes de terre

**SUGGESTION
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Asperges vertes du Valais
Sauce vinaigrette
Jambon cru (CH)
Focaccia à l'ail des ours*



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.