

MENUS DU JOUR



Semaine du 17 au 21 août 2026

Le menu est accompagné chaque jour d'une entrée et d'un dessert.

PROPOSITION 1

CHF 20.-

PROPOSITION 2

CHF 20.-

LUNDI

Vacances d'été jusqu'au 18 août
à 9h00

Vacances d'été jusqu'au 18 août
à 9h00

MARDI

Brochette mixed grill (CH) - (BR)
Pommes rissolées
Courgettes sautées

Brochette de légumes
Pommes rissolées

MERCREDI

Piccata de dinde (CH)
Spaghetti
Sauce tomate
Ravier de salades

Piccata d'aubergine
Spaghetti
Sauce tomate
Ravier de salades

JEUDI

Émincé de bœuf (CH) à l'échalote
Riz pilaf
Haricots verts

Émincé de quorn à l'échalote
Riz pilaf
Haricots verts

VENDREDI

Suprême de poulet jaune (FR)
au thym
Nouilles
Jardinière de légumes d'été

Tofu* au thym
Nouilles
Jardinière de légumes d'été

SUGGESTION DE LA SEMAINE

CHF 22.-

Salade de cœur de bœuf
et burrata
Copeaux de parmesan
Focaccia



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.