MENUS DU JOUR

Seedorf Café

Semaine du 2 au 6 novembre 26

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

	PROPOSITION 1 CHF 20.-	PROPOSITION 2 CHF 20.-
LUNDI	Suprême de pintade (FR) Sauce aux airelles Polenta Tomate au four	Polenta gratinée Tomate au four
MARDI	Saucisse au chou (CH, BR) Écrasé de pommes de terre Poireau à la crème	Pois chiches Écrasé de pommes de terre Poireau à la crème
MERCREDI	Rôti de dinde aux pruneaux (CH, BR) Sauce aux pruneaux Nouilles Jardinière de légumes	Omelette Nouilles Jardinière de légumes
JEUDI	Rôti haché de bœuf (CH, BR) Sauce au poivre Boulgour Ratatouille	Falafels * Sauce au yogourt Boulgour Ratatouille
VENDREDI	Saumon d'Écosse au miel et au sésame Quartier de citron Pommes nature Épinards à l'échalote	Sérac au sésame Quartier de citron Pommes nature Épinards à l'échalote

SUGGESTION DE LA SEMAINE
CHF 22.-

Symphonie de courges

- Soupe à la courge
- Mini pain à la courge
- Gâteau salé à la courge

FAIT MAISON

Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (**BR**) / Pastificiolivieri 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.