MENUS DU JOUR

Seedorf Café

Semaine du 9 au 13 novembre 26

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

	PROPOSITION 1 CHF 20.-	PROPOSITION 2 CHF 20.-
LUNDI	Émincé de poulet (CH) asiatique Riz basmati Brocoli au gingembre	Émincé de tofu à l'asiatique Riz basmati Brocoli au gingembre
MARDI	Tajine d'agneau (CH) aux fruits secs Boulgour Légumes racines confits	Pois chiches aux fruits secs Boulgour Légumes racines confits
MERCREDI	Spaghetti aux crevettes (VIET) Sauce au curry rouge Ravier de salades	Spaghetti aux légumes et curry rouge Ravier de salades
JEUDI	Rôti de bœuf à l'italienne (CH) Polenta crémeuse Carottes glacées	Haricots blancs à l'italienne Polenta crémeuse Carottes glacées
VENDREDI	Filet mignon de porc (CH) Sauce aux champignons Pommes savoyardes Jardinière de légumes d'hiver	Escalope de quorn* Sauce aux champignons Pommes savoyardes Jardinière de légumes d'hiver

SUGGESTION DE LA SEMAINE
CHF 22.-

Quiche au poireau
Saucisse aux choux

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.