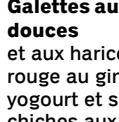
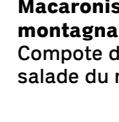
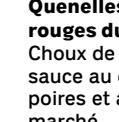
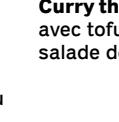
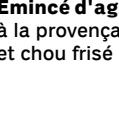
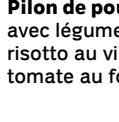
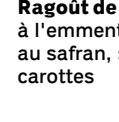
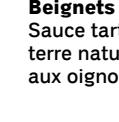
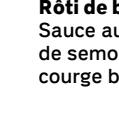
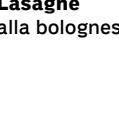
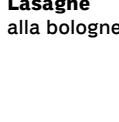
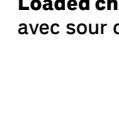
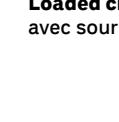
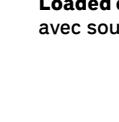
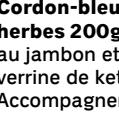
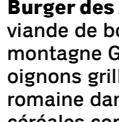
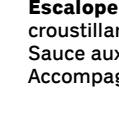
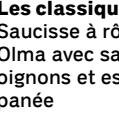
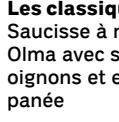
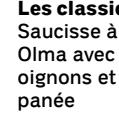
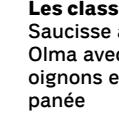
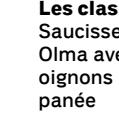


# Plan de menus du 22. au 28. décembre 2025

Willisau

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <b>Vol-au-vent croustillant</b> Ragoût de choux de Bruxelles aux fines herbes, riz créole et carottes aux pois croquants <b>13.95</b>	 <b>Tranches de polenta gratinées</b> Courge et marrons Salade d'endives aux oranges <b>13.95</b>	 <b>Galettes aux patates douces</b> et aux haricots avec chou rouge au gingembre, dip au yogourt et salade de pois chiches aux poivrons <b>13.95</b>	 <b>Macaronis à la montagnarde</b> Compote de pommes et salade du marché <b>13.95</b>	 <b>Quenelles de betteraves rouges du Tyrol</b> Choux de Bruxelles au four, sauce au cambozola, aux poires et aux noix, salade du marché <b>13.95</b>	 <b>Curry thaï rouge</b> avec tofu, riz jasmin bio et salade de concombres thaï <b>13.95</b>
 <b>Suprême de poulet</b> Sauce aux coings, au romarin et à la cannelle, pommes duchesse et laitue romaine bio <b>15.95</b>	 <b>Émincé d'agneau</b> à la provençale avec nouilles et chou frisé <b>15.95</b>	 <b>Pilon de poulet braisé</b> avec légumes-racines, risotto au vin blanc et tomate au four aux herbes <b>15.95</b>	 <b>Ragoût de veau à la crème</b> à l'emmentaloise avec sauce au safran, schupfnudeln et carottes <b>15.95</b>	 <b>Beignets de perche</b> Sauce tartare, pommes de terre nature et épinards bio aux oignons <b>15.95</b>	 <b>Rôti de bœuf slow cooked</b> Sauce au herbes, gnocchis de semoule et quartiers de courge bicolores <b>15.95</b>
 <b>Lasagne alla bolognese</b> <b>9.95</b>	 <b>Lasagne alla bolognese</b> <b>9.95</b>	 <b>Lasagne alla bolognese</b> <b>9.95</b>	 <b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar <b>9.95</b>	 <b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar <b>9.95</b>	 <b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar <b>9.95</b>
 <b>Saucisse au fromage</b> Verrine de moutarde Accompagnements au choix <b>16.95</b>	 <b>Cordon-bleu aux fines herbes 200g</b> au jambon et au Cantadou, verrine de ketchup Accompagnements au choix <b>19.95</b>	 <b>Burger des Alpes suisses</b> viande de bœuf, fromage de montagne Gomser bio, lard, oignons grillés et laitue romaine dans un bun aux céréales complètes <b>18.95</b>	<b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées! <b>19.95</b>	 <b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux aïrelles et citron Accompagnements au choix <b>19.95</b>	 <b>Swiss Rösti Burger</b> Viande de bœuf, galette de rösti, sauce à l'œuf et aux fines herbes, tomates et laitue romaine Accompagnements au choix <b>18.95</b>
 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>	 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>	 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>	 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>	 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>	 <b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée <b>18.95</b>