

Plan de menus du 02. au 08. mars 2026

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Halloumi grillé avec pois chiches à la méditerranéenne, Boulgour aux fines herbes et sauce tzatziki 13.95	Crispy Tofu Poêlée de knöpfli printanière aux asperges et aux pousses dépinards, dip au citron et salade du marché 13.95	Boulettes de lentilles jaunes Dip à la menthe et aux noix de cajou, couscous à l'orientale et quartiers d'aubergine au four 13.95	Risotto aux tomates méditerranéen avec tomates cerises rôties, miel, thym, asperges blanches et salade du marché 13.95	Pizokels des Grisons avec laitue romaine bio et salade d'épinards et de radis 13.95	Ragoût de patates douces Sauce gingembre-noix de coco, riz basmati et salade de concombres à l'indienne 13.95
 Curry de poulet Penang avec riz jasmin bio et pak-choi 15.95	Escalope de porc à la crème Pommes de terre sautées et petits pois bio aux oignons 15.95	Ragoût de veau à la basquaise avec polenta et courgettes grillées 15.95	Baked american chicken hot dog Garni de sour cream BBQ, de cornichons, d'oignons grillés et de cheddar Maïs et poivrons au four, 15.95	Filet de bar grillé avec purée de pommes de terre au wasabi, vinaigrette à la limette et carottes bicolores au sésame 15.95	Rôti de viande hachée à l'ancienne avec sauce au romarin, nouilles et haricots bio 15.95
 Maccheroni alla carbonara 9.95	Maccheroni alla carbonara 9.95	Maccheroni alla carbonara 9.95	Crispy chicken dans son panier et frites 9.95	Crispy chicken dans son panier et frites 9.95	Crispy chicken dans son panier et frites 9.95
 Saucisse cheese-bacon Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu classique 200g Jambon de campagne et Gruyère, Ketchup Accompagnements au choix 19.95	Italian burger Viande de bœuf, mozzarella, tomates, pesto et roquette dans un bun brioché Accompagnements au choix 18.95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19.95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19.95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 02. au 08. mars 2026

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix
 Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix