

Plan de menus du 09. au 15. mars 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Boulettes véganes à l'andalouse, pommes de terre aux olives et pimientos de Padrón 13. 95	Vol-au-vent croustillant farci aux asperges, aux morilles et aux petits pois Riz pilaf et salade du marché 13. 95	Falafels de betterave rouge à l'orientale avec houmous, pain pita, salade de couscous et baba ganoush 13. 95	Macaronis à la montagnarde Oignons grillés, compote de pommes et salade du marché 13. 95	Crespelles gratinées avec asperges bicolores et salade de courgettes aux tomates cerises et à la limette 13. 95	Goulasch de haricots aux shiitakés avec mix de riz sauvage et chou romanesco 13. 95
 Rôti de bœuf slow cooked avec sauce aux herbes, tagliatelles vertes et carottes aux oignons 15. 95	Ragoût de poulet avec sauce moutarde-estragon, poêlée de céréales et épinards bio 15. 95	Foie de bœuf au vinaigre avec rôtis croustillants et haricots verts bio 15. 95	Curry d'agneau à l'indienne avec riz basmati et pak-choi au piment 15. 95	Beignets de perche MSC avec sauce tartare, pommes nature et brocolis 15. 95	Poitrine de poulet Beurre à lail, sweet potato gnocchi et fenouil grille 15. 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	Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes 9. 95	Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes 9. 95	Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes 9. 95
 Saucisse à rôtir paysanne avec verrine de moutarde Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu de salsiz 200g Salsiz des Grisons et fromage de montagne, Ketchup Accompagnements au choix 19. 95	Burger de printemps avec viande de bœuf, asperges vertes et sauce hollandaise dans un bun aux céréales complètes Accompagnements au choix 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix 19. 95	Cordon-bleu à l'ail des ours 200g avec fromage à l'ail des ours et jambon, Ketchup 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 09. au 15. mars 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

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