








Plan de menus du 30. mars au 05. avril 2026

Ittigen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Pennes aux noix façon bolognaise et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto vert de printemps avec petits pois bio, asperges vertes et brocolis, salade de radis à la ciboulette</p> <p>13.95</p>	<p>Gratin de quinoa et de chou -fleur avec lentilles, graines de grenade, baba ganoush et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Petit camembert au four au miel, purée de haricots de Soissons, chutney de rhubarbe et poireau sauté</p> <p>13.95</p>		
 <p>Escalope de poulet avec sauce Café de Paris, gnocchis de semoule et peperonata</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût d'agneau à l'emmentalaise au safran, purée de pommes de terre aux fines herbes et carottes</p> <p>15.95</p>	<p>Steak de porc grillé avec beurre à l'ail, polenta à l'Appenzeller et betteraves rouges au four</p> <p>15.95</p>	<p>Saucisse au curry avec sauce au curry maison, frites et salade de chou au carvi</p> <p>15.95</p>		
 <p>Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz</p> <p>9.95</p>	<p>Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz</p> <p>9.95</p>	<p>Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir aux asperges Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadou, Verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Classic beef burger avec tomates, laitue romaine et ketchup Accompagnements au choix</p> <p>18.95</p>	<p>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p>19.95</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>
 <p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

Plan de menus du 30. mars au 05. avril 2026

Ittigen

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!	Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!
	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