

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

Morges Charpentiers

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Pennes aux noix façon bolognaise et salade du marché 13.95	Risotto vert de printemps avec petits pois bio, asperges vertes et brocolis, salade de radis à la ciboulette 13.95	Gratin de quinoa et de chou -fleur avec lentilles, graines de grenade, baba ganoush et salade du marché 13.95	Petit camembert au four au miel, purée de haricots de Soissons, chutney de rhubarbe et poireau sauté 13.95	Tofu façon tonkatsu Tofu croustillant avec sauce japonaise Tonkatsu, riz pour sushis et mélange de haricots mungo et d'edamames 13.95	Tortilla aux asperges avec pommes de terre, champignons de Paris, dip au séré aux fines herbes et salade du marché 13.95
 Escalope de poulet avec sauce Café de Paris, gnocchis de semoule et peperonata 15.95	Ragoût d'agneau à l'ementaloise au safran, purée de pommes de terre aux fines herbes et carottes 15.95	Steak de porc grillé avec beurre à l'ail, polenta à l'Appenzeller et betteraves rouges au four 15.95	Saucisse au curry avec sauce au curry maison, frites et salade de chou au carvi 15.95	Pavé de saumon grillé avec fregolas, olives, tomates séchées, salsa verte et salade du marché 15.95	Ragoût de poulet Stroganov avec Spätzlis à l'ail des ours et haricots coco aux oignons 15.95
 Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9.95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9.95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9.95	Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio 9.95	Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio 9.95	Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio 9.95
 Saucisse à rôtir aux asperges Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadour, Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	Classic beef burger avec tomates, laitue romaine et ketchup 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 aïrelles et citron Accompagnements au choix 19.95	Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, 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 30. mars au 05. avril 2026

Morges Charpentiers

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
 Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.