








# Plan de menus du 13. au 19. avril 2026

Martigny Cristal

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

# Plan de menus du 13. au 19. avril 2026

Martigny Cristal

| Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  | Samedi  |
|---|---|---|---|---|---|
|  <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> | <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> | <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> | <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> | <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> | <p><b>Poisson grillé</b><br/>Spécialités de poisson grillé,<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p> |
|  <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       | <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       | <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       | <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       | <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       | <p><b>Module de découpe</b><br/>Spécialités de viande<br/>renouvelées chaque jour!<br/>Accompagnements au choix</p>       |