






Plan de menus du 13. au 19. avril 2026

Delemont le Ticle

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

Plan de menus du 13. au 19. avril 2026

Delemont le Ticle

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi



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