








# Plan de menus du 27. avril au 03. mai 2026

Bassecourt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Curry vert thaï</b> avec émincé végétarien, légumes frais, riz jasmin bio et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Spanakopita</b> Tourte grecque au fromage, aux épinards et à la feta, verrine de tzatziki et salade du berger</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Samosas indiens</b> avec sauce sweet chili, riz épicé et chou chinois au sésame</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto au safran</b> Quartiers de légumes au four, roquette fraîche et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Asperges blanches à la vinaigrette</b> avec pommes de terre nouvelles et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Fregolas sardes</b> avec tomates, courgettes, aubergines et basilic Salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Jambon de campagne chaud</b> avec Schupfnudeln, asperges et sauce hollandaise</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de bœuf à la hongroise</b> avec Gnocchis de polenta et quartiers de chou au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Piccata de poulet</b> avec sauce tomate bio, spaghettis et légumes au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Blanquette de veau à la romande</b> avec sauce au vin blanc, spätzlis à l'ail des ours et laitue romaine bio</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Crevettes antillaises</b> avec mangue, oignons botte, petits piments, quinoa et pois croquants</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Émincé de poulet</b> à la zurichoise, röstis et poireau sauté</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded chili fries</b> avec sour cream et cheddar</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy chicken wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy chicken wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Spicy chicken wings</b> avec sauce BBQ et potato wedges</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse à griller</b> au jambon cru des Grisons avec verrine de moutarde Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu Sternenberg 200g</b> Jambon de campagne et fromage Sternenberg, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Burger à l'orientale</b> avec viande de bœuf, houmous aux fines herbes, aubergines et yogourt à la menthe Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Mexican burger</b> avec viande de bœuf, avocat, sauce tomate, cheddar et piments Jalapeño Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 27. avril au 03. mai 2026

Bassecourt

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