

Plan de menus du 29. décembre au 04. janvier 2026

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poêlée de haricots à la noix de coco Riz sauvage et brocolis 13.95	Risotto aux marrons Chou frisé, pleurotes du panicaud sautés et salade du marché 13.95	Galettes véganes Sauce au poivre, pommes sautées aux olives et légumes au four 13.95	Poêlée de spätzlis Betteraves rouges, oranges et salade de fenouil aux canneberges 13.95	Risotto d'orge au curcuma Ragoût de légumes-racines d'hiver et salade de radis long aux pommes 13.95	Falafels à l'orientale Chou-fleur grillé, dip aux noix de cajou, houmous, pain pita et salade du marché 13.95
 Cornettes à la viande hachée avec compote de pommes et salade du marché 15.95	Jerk chicken jamaïcain aux limettes, gingembre, chili, patate douce au four et salade mangue-ananas aux concombres 15.95	Poitrine de bœuf slow cooked Sauce BBQ, Mac'n'Cheese et coleslaw 15.95	British Bangers & Mash Saucisses de porc rôties, sauce à l'oignon, purée de pommes de terre et petits pois 15.95	Duo de saumon et de carrelet à l'asiatique avec sauce teriyaki au sésame, riz sauvage et edamames aux haricots mungo 15.95	Ragoût de bœuf à la bâloise Knöpfli et crumble au poireau 15.95
 Loaded chili fries avec sour cream et cheddar 9.95	Loaded chili fries avec sour cream et cheddar 9.95	Loaded chili fries avec sour cream et cheddar 9.95	Spicy Chicken Wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95	Spicy Chicken Wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95	Spicy Chicken Wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95
 Saucisse de ménage de Suisse centrale avec verrine de moutarde Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu du Valais 200g au fromage à raclette, aux oignons et au lard, verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	Classic Beef Burger Viande de bœuf, 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 aïelles et citron Accompagnements au choix 19.95	Cordon-bleu classique 200g au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 29. décembre au 04. janvier 2026

La Tour-de-Peilz

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