






Plan de menus du 11. au 17. mai 2026

Mels Pizolcenter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Pennes aux noix façon bolognaise et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto vert de printemps avec petits pois bio, asperges vertes et brocolis, salade de radis à la ciboulette</p> <p>13.95</p>	<p>Gratin de quinoa et de chou -fleur avec lentilles, graines de grenade, baba ganoush et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Petit camembert au four au miel, purée de haricots de Soissons, chutney de rhubarbe et poireau sauté</p> <p>13.95</p>	<p>Tofu façon tonkatsu Tofu croustillant avec sauce japonaise Tonkatsu, riz pour sushis et mélange de haricots mungo et d'edamames</p> <p>13.95</p>	<p>Tortilla aux asperges avec pommes de terre, champignons de Paris, dip au séré aux fines herbes et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Escalope de poulet avec sauce Café de Paris, gnocchis de semoule et peperonata</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût d'agneau à l'emmentalaise au safran, purée de pommes de terre aux fines herbes et carottes</p> <p>15.95</p>	<p>Steak de porc grillé avec beurre à l'ail, polenta à l'Appenzeller et betteraves rouges au four</p> <p>15.95</p>	<p>Saucisse au curry avec sauce au curry maison, frites et salade de chou au carvi</p> <p>15.95</p>	<p>Pavé de saumon grillé avec fregolas, olives, tomates séchées, salsa verte et salade du marché</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de poulet Stroganov avec Spätzlis à l'ail des ours et haricots coco aux oignons</p> <p>15.95</p>
 <p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Cannellonis aux épinards et à la ricotta</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir aux asperges Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadou, Verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Classic beef burger avec tomates, laitue romaine et ketchup 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>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>Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, Ketchup 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 11. au 17. mai 2026

Mels Pizolcenter

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