









Plan de menus du 18. au 24. mai 2026

Biel Nidaugasse

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Poêlée de knöpfli aux légumes avec laitue romaine bio, tomates cerises, pesto et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Curry Massaman avec tofu, riz basmati et salade de chou chinois au sésame</p> <p>13.95</p>	<p>Tajine aux artichauts avec couscous et poivrons au four</p> <p>13.95</p>	<p>Lasagnes aux asperges Duo d'asperges vertes et blanches, fines herbes fraîches et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Crispy tofu avec dip à la menthe, boulgour et pois chiches à l'orientale</p> <p>13.95</p>	<p>Escalope végane panée avec twister fries, carottes et verrine de ketchup</p> <p>13.95</p>
 <p>Assiette Döner au poulet avec frites, dip au yogourt et au persil, poivrons à l'ajvar</p> <p>15.95</p>	<p>Steak haché de bœuf aux fines herbes avec sauce au vin rouge, spätzlis et radis au four</p> <p>15.95</p>	<p>Chicken onepot avec poulet, petits pois bio, pommes de terre, pâte feuilletée croustillante et salade du marché</p> <p>15.95</p>	<p>Saltimbocca de porc avec sauce au marsala, risotto au safran et brocolis</p> <p>15.95</p>	<p>Filet d'omble chevalier grillé avec sauce au citron, tagliatelles vertes et chou-fleur grillé</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de lapin méditerranéen avec mix de riz sauvage et haricots verts bio</p> <p>15.95</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>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>	<p>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>	<p>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse de ménage de Suisse centrale avec verrine de moutarde Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu Grischuna 200g Viande séchée des Grisons et fromage de montagne, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>American BBQ Burger Viande de bœuf, sauce BBQ, tomates, coleslaw et oignons grillés 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>Crispy chicken burger Blanc de poulet croustillant, sauce tartare, tomates et laitue romaine dans un bun aux céréales complète Accompagnements au choix</p> <p>18.95</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 18. au 24. mai 2026

Biel Nidaugasse

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>	<p>Asia Wok Découvrez des plats au wok, renouvelés chaque jour!</p>
 <p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>	<p>Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.</p>
 <p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>