










Plan de menus du 18. au 24. mai 2026

La Praille

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 végétale 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

La Praille

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