








Plan de menus du 25. au 31. mai 2026

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Halloumi grillé avec pois chiches à la méditerranéenne, Boulgour aux fines herbes et sauce tzatziki</p> <p>13.95</p>	<p>Champignons de Paris au four Poêlée de knöpfli printanière aux asperges et aux pousses d'épinards, dip au citron et salade du</p> <p>13.95</p>	<p>Boulettes de lentilles jaunes Dip à la menthe et aux noix de cajou, couscous à l'orientale et quartiers d'aubergine au four</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto aux tomates méditerranéen avec tomates cerises rôties, miel, thym, asperges blanches et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Pizokels des Grisons avec laitue romaine bio et salade d'épinards et de radis</p> <p>13.95</p>	<p>Ragoût de patates douces Sauce gingembre-noix de coco, riz basmati et salade de concombres à l'indienne</p> <p>13.95</p>
 <p>Curry de poulet Penang avec riz jasmin bio et pak-choi</p> <p>15.95</p>	<p>Escalope de porc à la crème Pommes de terre sautées et petits pois bio aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de veau à la basquaise avec polenta et courgettes grillées</p> <p>15.95</p>	<p>Baked american chicken hot dog Garni de sour cream BBQ, de cornichons, d'oignons grillés et de cheddar Maïs et poivrons au four,</p> <p>15.95</p>	<p>Filet de bar grillé avec purée de pommes de terre au wasabi, vinaigrette à la limette et carottes bicolores au sésame</p> <p>15.95</p>	<p>Rôti de viande hachée à l'ancienne avec sauce au romarin, nouilles et haricots bio</p> <p>15.95</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>Lasagne à la Bolognaise</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne à la Bolognaise</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne à la Bolognaise</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir à l'ail des ours Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu classique 200g Jambon de campagne et Gruyère, Ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Italian burger Viande de bœuf, mozzarella, tomates, pesto et roquette dans un bun brioché 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>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron 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 25. au 31. mai 2026

Châtel St. Denis

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