





# Plan de menus du 01. au 07. juin 2026

Delemont le Ticle

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Ragoût oriental</b> avec aubergines, tofu, boulgour aux fines herbes et salade de concombres à la grenade</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tarte aux épinards</b> et à la ricotta avec pignons de pin et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Nuggets de chou-fleur</b> mariné à la sauce Hoisin, mayonnaise végane au sésame, riz aux fines herbes et pak-choi</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gnocchi verde</b> avec sauce poivron-mascarpone et salade de haricots méditerranéenne</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Rondellis au citron</b> avec une sauce à la crème et aux petits pois, de la menthe et une salade melon-nectarines</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tofu aux noix de cajou thaï</b> avec légumes frais, riz jasmin bio et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Émincé d'agneau</b> Stroganov avec spätzlis et courgettes au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Tranche de porc entremêlée</b> avec sauce fraises-basilic, polenta et brocoli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de veau à l'emmentalaise</b> avec nouilles vertes et carottes glacées aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Escalope de dinde</b> avec crème acidulée à la menthe, couscous au curcuma et quartiers d'aubergines au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Filets de dorade royale ASC</b> avec vinaigrette, lentilles Beluga et poireau sauté</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ragoût de bœuf estival</b> avec pommes de terre au romarin et crumble de tomates cerises</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Lasagne</b> à la Bolognaise</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Lasagne</b> à la Bolognaise</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Lasagne</b> à la Bolognaise</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> avec pommes frites bio et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> avec pommes frites bio et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Fish &amp; chips ASC</b> avec pommes frites bio et sauce tartare</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse à griller</b> au jambon cru des Grisons avec verrine de moutarde au Birmel et accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu de poulet</b> avec jambon de poulet et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Burger Hawaï</b> avec bœuf, ananas grillé, lard, cheddar, laitue romaine et sauce Hot Chili Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles, citron et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>French burger</b> Viande de bœuf, brie, chutney d'oignons, moutarde-ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 01. au 07. juin 2026

Delemont le Ticle

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi



**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