








# Plan de menus du 08. au 14. juin 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Curry de pois chiches</b> avec nectarines, riz basmati et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Pizza di polenta ai funghi e verdure</b> avec champignons, courgettes, artichauts et une salade de fenouil</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Croûte au fromage affiné</b> avec salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Beignets de haricots véganes</b> Tzatziki, risonis aux olives et au citron, salade du berger</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tofu rôti</b> avec sauce wok au sésame, riz à sushi et pak-choi</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gratin de patates douces</b> avec chou-fleur grillé aux noix, dip à la menthe et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Escalope de poulet à la crème</b> avec papillons et laitue romaine bio</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Fricandeau estival</b> avec risotto au vin blanc et haricots coco aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Émincé de bœuf</b> avec sauce à l'origan, knöpfli et brocoli aux amandes</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Steak de porc Caprese</b> avec tomates et mozzarella gratinées, sauce au marsala, gnocchis de semoule et épinards bio aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Ombre chevalier façon meunière</b> avec pommes de terre nature et oignons de printemps sautés</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Rôti de veau dans le cou slow cooked</b> avec sauce au romarin, tagliatelles et pois croquants</p> <p><b>15.95</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>Maccheroni</b> alla carbonara</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Maccheroni</b> alla carbonara</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Maccheroni</b> alla carbonara</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Brochette de saucisses au chili</b> Verrine de sauce BBQ et accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu classique 200g</b> avec jambon de campagne et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Grilled Chicken Burger</b> Crème acidulée à la ciboulette, roquette, oignons, tomates dans un bun aux céréales complètes et accompagnements au</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 et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu Picante 200g</b> avec salami piquant et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</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 08. au 14. juin 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

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