









Plan de menus du 15. au 21. juin 2026

Morges Charpentiers

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Boulettes de champignons véganes avec sauce aux champignons, purée de pommes de terre et carottes aux oignons</p> <p>13.95</p>	<p>Halloumi grillé avec orecchiettes estivales, tomates cerises braisées et ajvar</p> <p>13.95</p>	<p>Potée de lentilles à la marocaine Pain pita et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Risotto d'orge estival avec fromage de montagne bio, épinards, pleurotes du panicaud grillés et salade de concombres</p> <p>13.95</p>	<p>Curry Penang avec émincé végane, riz jasmin bio et légumes sautés au wok</p> <p>13.95</p>	<p>Farfalles à la caponata avec aubergines, tomates, poivrons, courgettes, câpres et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Pad Kra Pao thaï Viande hachée avec basilic thaï et sauce soja, riz jasmin bio et edamames-haricots mungo</p> <p>15.95</p>	<p>Slow Cooked Beef Brisket avec sauce BBQ, pain de maïs et salade coleslaw</p> <p>15.95</p>	<p>Émincé de porc avec sauce moutarde à l'ancienne, röstis et brocoli aux amandes</p> <p>15.95</p>	<p>Filet mignon d'agneau poêlé avec sauce Café de Paris, tagliatelles et légumes méditerranéens au four</p> <p>15.95</p>	<p>Soupe finlandaise au saumon et au citron avec pommes de terre, carottes, aneth, baguette croustillante aux fines herbes et salade du</p> <p>15.95</p>	<p>Veau Pojarski avec sauce au poivre, schupfnudeln et petits pois aux oignons</p> <p>15.95</p>
 <p>Maccheroni alla carbonara</p> <p>9.95</p>	<p>Maccheroni alla carbonara</p> <p>9.95</p>	<p>Maccheroni alla carbonara</p> <p>9.95</p>	<p>Crispy chicken dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p>9.95</p>	<p>Crispy chicken dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p>9.95</p>	<p>Crispy chicken dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse au fromage Verrine de moutarde et accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadou, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Italian burger Viande de bœuf, tomates, roquette, mozzarella, pignons de pin et 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 15. au 21. juin 2026

Morges Charpentiers

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>
 <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>