








Plan de menus du 29. juin au 05. juillet 2026

Neuchâtel City

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Boulettes de légumes avec dip au séré, boulgour aux fines herbes et peperonata aux tomates</p> <p>13.95</p>	<p>Tofu façon tonkatsu Tofu croustillant avec sauce japonaise tonkatsu, riz à sushi et edamames</p> <p>13.95</p>	<p>Champignons de Paris au four avec sauce dip à la crème fraîche et légumes d'été au four avec pommes de terre</p> <p>13.95</p>	<p>Chana Dal Curry de pois chiches avec fromage paneer, riz basmati et salade de carottes indienne à la mangue</p> <p>13.95</p>	<p>Paella végane Tofu fumé, légumes et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Macaronis à la montagnarde avec compote de pommes et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Conchiglie ai gamberi Pâtes aux crevettes géantes, fenouil, sauce au safran et salade du marché</p> <p>15.95</p>	<p>Sandwich de pulled pork au four avec piments Jalapeño, sweet potato wedges et guacamole</p> <p>15.95</p>	<p>Rôti de viande hachée avec sauce au vin rouge, nouilles et haricots verts bio</p> <p>15.95</p>	<p>Émincé de veau avec sauce aux abricots et à la moutarde, schupfnudeln et brocoli</p> <p>15.95</p>	<p>Beignets de perche avec sauce tartare, pommes de terre nature et épinards en branches aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Suprême de poulet avec salsa verte, polenta au citron et tomates au four</p> <p>15.95</p>
 <p>Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov</p> <p>9.95</p>	<p>Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov</p> <p>9.95</p>	<p>Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>	<p>Tortellonis bio à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir de porc XXL 200g Verrine de moutarde à l'ancienne et accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu Grischuna 200g avec viande séchée des Grisons et fromage de montagne, verrine de ketchup et</p> <p>19.95</p>	<p>Crispy chicken burger Blanc de poulet, sauce tartare, tomates, laitue romaine dans un bun aux céréales complètes 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>Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, verrine de ketchup et 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 29. juin au 05. juillet 2026

Neuchâtel City

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>