








# Plan de menus du 06. au 12. juillet 2026

Sierre

| Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  | Samedi  |
|--|--|--|---|---|---|
|  <p><b>Ribolita</b><br/>Potée de haricots à la toscane, baguette aux fines herbes et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>     | <p><b>Tarte bernoise aux oignons</b><br/>avec salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>   | <p><b>Galettes de patate douce</b><br/>aux flocons d'avoine avec chutney à la mangue, riz à la créole et légumes au curry</p> <p><b>13.95</b></p>        | <p><b>Poêlée estivale de spätzlis</b><br/>avec brocolis, épinards et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>                       | <p><b>Moussaka végane aux lentilles</b><br/>avec aubergines, pommes de terre et salade de concombres</p> <p><b>13.95</b></p>                      | <p><b>Falafel</b><br/>avec tzatziki, boulghour aux fines herbes et poivrons grillés</p> <p><b>13.95</b></p>                                       |
|  <p><b>Saltimbocca de porc</b><br/>avec sauce au marsala, risotto au safran et courgettes</p> <p><b>15.95</b></p>                 | <p><b>Émincé de poulet</b><br/>avec sauce aux chanterelles, röstis et légumes au four</p> <p><b>15.95</b></p>                            | <p><b>Slow Cooked Spareribs</b><br/>avec sauce balsamique, gnocchis au pesto et chou-fleur rôti</p> <p><b>15.95</b></p>                                  | <p><b>Ragoût de veau corse</b><br/>avec olives, tranche de maïs au thym et laitue romaine bio</p> <p><b>15.95</b></p>               | <p><b>Filet de cabillaud grillé</b><br/>avec salsa au basilic, riz pilaf et carottes</p> <p><b>15.95</b></p>                                      | <p><b>Galettes à la viande hachée</b><br/>avec sauce au poivre, farfalles et petits pois bio</p> <p><b>15.95</b></p>                              |
|  <p><b>Tortellonis bio</b><br/>à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>                              | <p><b>Tortellonis bio</b><br/>à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>                                      | <p><b>Tortellonis bio</b><br/>à la ricotta et aux épinards, sauce tomate bio</p> <p><b>9.95</b></p>  | <p><b>Raviolinis à la ratatouille</b><br/>avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p><b>9.95</b></p>              | <p><b>Raviolinis à la ratatouille</b><br/>avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p><b>9.95</b></p>                            | <p><b>Raviolinis à la ratatouille</b><br/>avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p><b>9.95</b></p>                            |
|  <p><b>Saucisse à rôtir paysanne</b><br/>Verrine de moutarde et accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>                | <p><b>Cordon-bleu Sântis 200g</b><br/>Mostbröckli et Appenzeller, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p> | <p><b>Cheese burger au cheddar</b><br/>Viande de bœuf, cheddar, moutarde-ketchup dans un bun brioché et accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p> | <p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b><br/>Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p> | <p><b>Escalope de veau panée</b><br/>croustillante et dorée<br/>Sauce aux airelles et citron<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p> | <p><b>Escalope de veau panée</b><br/>croustillante et dorée<br/>Sauce aux airelles et citron<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p> |
|  <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p> | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>           | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                           | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>      | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                    | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                    |

# Plan de menus du 06. au 12. juillet 2026

Sierre

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