








Plan de menus du 06. au 12. juillet 2026

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Ribolita Potée de haricots à la toscane, baguette aux fines herbes et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Tarte bernoise aux oignons avec salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Galettes de patate douce aux flocons d'avoine avec chutney à la mangue, riz à la créole et légumes au curry</p> <p>13.95</p>	<p>Poêlée estivale de spätzlis avec brocolis, épinards et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Moussaka végane aux lentilles avec aubergines, pommes de terre et salade de concombres</p> <p>13.95</p>	<p>Falafel avec tzatziki, boulgour aux fines herbes et poivrons grillés</p> <p>13.95</p>
 <p>Saltimbocca de porc avec sauce au marsala, risotto au safran et courgettes</p> <p>15.95</p>	<p>Émincé de poulet avec sauce aux chanterelles, röstis et légumes au four</p> <p>15.95</p>	<p>Slow Cooked Spareribs avec sauce balsamique, gnocchis au pesto et chou-fleur rôti</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de veau corse avec olives, tranche de maïs au thym et laitue romaine bio</p> <p>15.95</p>	<p>Filet de cabillaud grillé avec salsa au basilic, riz pilaf et carottes</p> <p>15.95</p>	<p>Galettes à la viande hachée avec sauce au poivre, farfalles et petits pois bio</p> <p>15.95</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>Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p>9.95</p>	<p>Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p>9.95</p>	<p>Raviolinis à la ratatouille avec sauce méditerranéenne à la tomate et aux légumes</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir paysanne Verrine de moutarde et accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu Sântis 200g Mostbröckli et Appenzeller, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Cheese burger au cheddar Viande de bœuf, cheddar, moutarde-ketchup dans un bun brioché 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 06. au 12. juillet 2026

Châtel St. Denis

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>