

Plan de menus du 20. au 26. juillet 2026

Morges Charpentiers

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Curry de pois chiches avec nectarines, riz basmati et salade du marché 13. 95	Pizza di polenta ai funghi e verdure avec champignons, courgettes, artichauts et une salade de fenouil 13. 95	Croûte au fromage affiné avec salade du marché 13. 95	Galettes véganes aux haricots Tzatziki, risonis aux olives et au citron, salade du berger 13. 95	Tofu rôti avec sauce wok au sésame, riz à sushi et pak-choi 13. 95	Gratin de patates douces avec chou-fleur grillé aux noix, dip à la menthe et salade du marché 13. 95
 Escalope de poulet à la crème avec papillons et laitue romaine bio 15. 95	Fricandeau estival avec risotto au vin blanc et haricots coco aux oignons 15. 95	Émincé de bœuf avec sauce à lorigan, knöpfli et brocoli aux amandes 15. 95	Steak de porc Caprese avec tomates et mozzarella gratinées, sauce au marsala, gnocchis de semoule et épinards bio aux oignons 15. 95	Omble chevalier façon meunière avec pommes de terre nature et oignons de printemps sautés 15. 95	Rôti de veau dans le cou slow cooked avec sauce au romarin, tagliatelles et pois croquants 15. 95
 Trofie alla bolognese 9. 95	Trofie alla bolognese 9. 95	Trofie alla bolognese 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95	Nuggets de poulet avec sauce aigre-douce et riz 9. 95
 Brochette de saucisses au chili Verrine de sauce BBQ et accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19. 95	Grilled Chicken Burger Crème acidulée à la ciboulette, roquette, oignons, tomates dans un bun aux céréales complètes et accompagnements au 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19. 95	Cordon-bleu Picante 200g avec salami piquant et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19. 95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 20. au 26. juillet 2026

Morges Charpentiers

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Poisson grillé Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix
 Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix	Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix
 Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.	Spécialités de pâtes Découvrez des plats de pâtes savoureux et variés.