

Plan de menus du 27. juillet au 02. août 2026

Martigny Cristal

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Boulettes de champignons véganes avec sauce aux champignons, purée de pommes de terre et carottes aux oignons 13.95	Halloumi grillé avec orecchiettes estivales, tomates cerises braisées et ajvar 13.95	Potée de lentilles à la marocaine Pain pita et salade du marché 13.95	Risotto dorge estival avec fromage de montagne bio, épinards, pleurotes du panicaud grillés et salade de concombres 13.95	Curry Penang avec émincé végane, légumes et riz jasmin bio 13.95	Farfalles à la caponata avec aubergines, tomates, poivrons, courgettes, câpres et salade du marché 13.95
 Pad Kra Pao thaï Viande hachée avec basilic thaï et sauce soja, riz jasmin bio et edamames-haricots mungo 15.95	Slow Cooked Beef Brisket avec sauce BBQ, pain de maïs et salade coleslaw 15.95	Émincé de porc avec sauce moutarde à l'ancienne, röstis et brocoli aux amandes 15.95	Filet mignon dagneau poêlé avec sauce Café de Paris, tagliatelles et légumes méditerranéens au four 15.95	Soupe finlandaise au saumon et au citron avec pommes de terre, carottes, aneth, baguette croustillante aux fines herbes et salade du 15.95	Veau Pojarski avec sauce au poivre, schupfnudeln et petits pois aux oignons 15.95
 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	Penne all'arrabbiata aux boulettes de bœuf haché 9.95	Penne all'arrabbiata aux boulettes de bœuf haché 9.95	Penne all'arrabbiata aux boulettes de bœuf haché 9.95
 Saucisse au fromage Verrine de moutarde et accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu aux fines herbes 200g avec jambon et Cantadou, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19.95	Italian burger Viande de bœuf, tomates, roquette, mozzarella, pignons de pin et accompagnements au choix 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	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron 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 27. juillet au 02. août 2026

Martigny Cristal

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