

Plan de menus du 10. au 16. août 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Boulettes de légumes avec dip au séré, boulgour aux fines herbes et peperonata aux tomates 13. 95	Tofu façon tonkatsu Tofu croustillant avec sauce japonaise tonkatsu, riz à sushi et edamames 13. 95	Champignons de Paris au four avec sauce dip à la crème fraîche et légumes d'été au four avec pommes de terre 13. 95	Chana Dal Curry de pois chiches avec fromage paneer, riz basmati et salade de carottes indienne à la mangue 13. 95	Paella végane Tofu fumé, légumes et salade du marché 13. 95	Macaronis à la montagnarde avec compote de pommes et salade du marché 13. 95
 Conchiglie ai gamberi Pâtes aux crevettes géantes, fenouil, sauce au safran et salade du marché 15. 95	Sandwich de pulled pork au four avec piments Jalapeño, sweet potato wedges et guacamole 15. 95	Rôti de viande hachée à l'ancienne avec sauce au vin rouge, nouilles et haricots verts bio 15. 95	Émincé de veau avec sauce aux abricots et à la moutarde, schupfnudeln et brocoli 15. 95	Beignets de perche avec sauce tartare, pommes de terre nature et épinards en branches aux oignons 15. 95	Suprême de poulet avec salsa verte, polenta au citron et tomates au four 15. 95
 Poisson au four à la bordelaise MSC avec pommes nature et sauce tartare 9. 95	Poisson au four à la bordelaise MSC avec pommes nature et sauce tartare 9. 95	Poisson au four à la bordelaise MSC avec pommes nature et sauce tartare 9. 95	Chili con carne avec riz et sour cream 9. 95	Chili con carne avec riz et sour cream 9. 95	Chili con carne avec riz et sour cream 9. 95
 Saucisse à rôtir de porc XXL 200g Verrine de moutarde à l'ancienne et accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu Grischuna 200g avec viande séchée des Grisons et fromage de montagne, verrine de ketchup et 19. 95	Crispy chicken burger Blanc de poulet, sauce tartare, tomates, laitue romaine dans un bun aux céréales complètes et accompagnements au choix 18. 95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix 19. 95	Cordon-bleu classique 200g avec jambon de campagne et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19. 95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 10. au 16. août 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

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