

Plan de menus du 24. au 30. août 2026

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Ragoût arabe avec aubergines, tofu, boulgour aux fines herbes et salade de concombres à la grenade 13.95	Tarte aux épinards et à la ricotta avec pignons de pin et salade du marché 13.95	Nuggets de chou-fleur mariné à la sauce Hoisin, mayonnaise végétane au sésame, riz aux fines herbes et pak-choi 13.95	Gnocchi verde avec sauce poivron- mascarpone et salade de haricots méditerranéenne 13.95	Rondellis au citron avec une sauce à la crème et aux petits pois, de la menthe et une salade melon- nectarines 13.95	Tofu aux noix de cajou thaï avec légumes frais, riz jasmin bio et salade du marché 13.95
 Émincé d'agneau Stroganov avec spätzlis et courgettes au four 15.95	Tranche de porc entremêlée avec sauce fraises-basilic, polenta et brocoli 15.95	Ragoût de veau à l'emmentalaise avec nouilles vertes et carottes glacées aux oignons 15.95	Escalope de dinde avec crème acidulée à la menthe, couscous au curcuma et quartiers d'aubergines au four 15.95	Filet de bar grillé avec vinaigrette, lentilles Beluga et poireau sauté 15.95	Ragoût de bœuf festival avec pommes de terre au romarin et crumble de tomates cerises 15.95
 Halloumi grillé Riz à la méditerranéenne 9.95	Halloumi grillé Riz à la méditerranéenne 9.95	Halloumi grillé Riz à la méditerranéenne 9.95	Spicy chicken wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95	Spicy chicken wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95	Spicy chicken wings avec sauce BBQ et potato wedges 9.95
 Saucisse à griller au jambon cru des Grisons avec verrine de moutarde au Birmel et accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu de poulet avec jambon de poulet et Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19.95	Burger Hawaï avec bœuf, ananas grillé, lard, cheddar, laitue romaine et sauce Hot Chili 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 airelles, citron et accompagnements au choix 19.95	French burger Viande de bœuf, brie, chutney d'oignons, moutarde-ketchup et accompagnements au choix 18.95
 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 24. au 30. août 2026

La Tour-de-Peilz

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