

Plan de menus du 25. au 31. août 2025

Payerne Bistro

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Curry indien de pois chiches avec tomates, riz basmati et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Tarte aux épinards et à la ricotta avec pignons de pin et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Nuggets de chou-fleur mariné à la sauce Hoisin, alternative végétane à la mayonnaise au sésame, riz aux fines herbes et salade de légumes</p> <p>13.95</p>	<p>Courgettes farcies Sauce aux poivrons avec Ebly aux légumes et salade de concombre</p> <p>13.95</p>	<p>Piccata de céleri Spaghettis et sauce tomate bio et brocoli aux amandes</p> <p>13.95</p>	<p>Tofu aux noix de cajou thaï Légumes frais, riz jasmin bio et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Émincé d'agneau Stroganov avec spätzlis et haricots verts bio</p> <p>15.95</p>	<p>Steak de côte couverte de porc Salsa verte, polenta et nectarines grillées aux petits piments</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût de veau à l'emmentalaise avec nouilles vertes et carottes glacées aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Escalope de dinde avec crème acidulée à la menthe, couscous au curcuma et quartiers d'aubergines au four</p> <p>15.95</p>	<p>Filet de bar grillé Vinaigrette, pommes de terre au romarin et céleri-branche aux tomates cerises</p> <p>15.95</p>	<p>Saltimbocca de porc Sauce mère, gnocchis de maïs et ratatouille</p> <p>15.95</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>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>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>
 <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>

Plan de menus du 25. au 31. août 2025

Payerne Bistro

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi



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