

Plan de menus du 01. au 07. septembre 2025

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Galette d'avoine aux légumes sur lit de peperonata, avec pommes de terre au romarin et dip pesto</p> <p>13.95</p>	<p>Quiche à la courge et à la feta Yogourt aux fines herbes et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Émincé végétarien à la zurichoise avec röstis de légumes et carottes</p> <p>13.95</p>	<p>Fromage au four à la provençale avec chutney de pomme et de courge sur lit d'orge, avec champignons de Paris, poireaux et courgettes</p> <p>13.95</p>	<p>Ragoût de lentilles et d'aubergines sur lit de couscous à la menthe Salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Gnocchis de patate douce Ragoût de champignons, chou romanesco et salade du marché</p> <p>13.95</p>
 <p>Tonkatsu japonais de poulet Sauce aux légumes et au soja, riz pour sushis et quartiers de chou au four</p> <p>15.95</p>	<p>Civet de chevreuil Oignons, lardons, croûtons, spätzlis et haricots verts bio</p> <p>15.95</p>	<p>Massaman curry au poulet Riz basmati et salade de légumes à l'indienne</p> <p>15.95</p>	<p>Escalope de porc à la crème Nouilles au beurre et petits pois bio aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Filets de perche croustillants en beignets avec sauce tartare, pommes nature et épinards en branches aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Émincé de bœuf Sauce aux coings et au romarin, papillons et brocolis</p> <p>15.95</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>Loaded chili fries avec viande de bœuf, sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded chili fries avec viande de bœuf, sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>	<p>Loaded chili fries avec viande de bœuf, sour cream et cheddar</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu forestier 200g aux champignons et au fromage frais, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>BBQ beef burger Viande de bœuf, coleslaw, oignons grillés et sauce BBQ Accompagnements au choix</p> <p>18.95</p>	<p>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p>19.95</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</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>

Plan de menus du 01. au 07. septembre 2025

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <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>
 <p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p>Module de découpe Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>