

Plan de menus du 31. août au 06. septembre 2026

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Galette d'avoine aux légumes sur lit de peperonata, avec pommes de terre au romarin et dip pesto 13.95	Quiche à la courge et à la feta avec crème acidulée aux herbes et salade du marché 13.95	Tempeh rôti avec sauce wok au sésame, riz jasmin bio et pak-choi au chili 13.95	Couscous marocain avec pois chiches, légumes et salade du marché 13.95	Crispy tenders Mayonnaise sriracha végane, galettes de röstis bio et épinards bio 13.95	Courge rôtie avec des noix de cajou, tomates cerises et thym sur polenta, avec sauce au yogourt citronné et salade du marché 13.95
 Escalope de porc à la crème avec nouilles au beurre et petits pois bio aux oignons 15.95	Civet de cerf avec oignons, lardons, croûtons, spätzlis et haricots verts bio 15.95	Saucisse blanche avec chou rouge en croûte avec moutarde douce, légumes au four et salade de concombre 15.95	Suprême de poulet avec sauce au cognac, avec risotto aux champignons et brocoli aux amandes 15.95	Polpettine di merluzzo Boulettes de cabillaud à la sauce tomate bio, avec penne et salade du marché 15.95	Marmite des anges Ragoût de bœuf aux chanterelles, avec pommes de terre à la savoyarde et choux de Bruxelles 15.95
 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	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9.95	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9.95	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9.95
 Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu forestier 200g aux champignons et au Gruyère, Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	BBQ beef burger avec viande de bœuf, coleslaw, oignons grillés et sauce BBQ 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 airelles, citron et accompagnements au choix 19.95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles, citron 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 31. août au 06. septembre 2026

Châtel St. Denis

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