

Plan de menus du 07. au 13. septembre 2026

Martigny Cristal

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poêlée de gnocchis à la courge avec noix grillées et salade du marché 13. 95	Quartiers d'aubergines grillés sur couscous de betterave rouge avec sauce miso et brocolis 13. 95	Émincé végétarien à la zurichoise, avec röstis et épinards bio aux oignons 13. 95	Lasagne à la courge et à la chicorée rouge avec salade du marché 13. 95	Galettes aux épinards et au cottage cheese avec ragoût de poivrons à la hongroise et Ebly 13. 95	Goulasch de fromage à griller avec mélange de riz sauvage et petits pois bio 13. 95
 Rumsteak de cerf avec sauce à la crème pour gibier, risotto au vin blanc et chou rouge 15. 95	Quiche poireau-lard avec tranches de lard grillé et salade du marché 15. 95	Chicken Tikka Masala avec riz basmati bio et lassi à la mangue 15. 95	Émincé de sanglier avec sauce aux airelles, avec lardons, croûtons, knöpfli et choux de Bruxelles 15. 95	Spaghetti ai gamberi aux crevettes, au citron et à la ricotta, avec salade du marché 15. 95	Gratin de poulet avec pommes de terre à la sauce tomate bio et salade du marché 15. 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	Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95	Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95	Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9. 95
 Saucisse à rôtir de Suisse centrale Verrine de moutarde Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu Sternenberg 200g au jambon de campagne fumé et au fromage Sternenberg Verrine de ketchup 19. 95	French burger viande de bœuf, brie, chutney d'oignons, moutarde-ketchup et 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	American cheese burger Viande de bœuf, cheddar, tomates, laitue romaine et sauce ketchup-moutarde 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 07. au 13. septembre 2026

Martigny Cristal

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