

Plan de menus du 21. au 27. septembre 2026

Bassecourt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Orecchiette alla pugliese avec aubergines braisées, tomates, ail, menthe et salade du marché 13. 95	Bourguignon de champignons avec riz pilaf et haricots coco 13. 95	Tajine d'artichauts et de dattes avec couscous et salade du marché 13. 95	Smashed potato onion tarte Tarte de pommes de terre écrasées aux oignons et au séré, avec salade du marché 13. 95	Petit camembert au four avec noix, miel et thym sur du millet aux tomates, avec salade du marché 13. 95	Moussaka végétarienne avec lentilles, courge, feta et salade du berger 13. 95
 Rôti de bœuf slow cooked avec sauce aux fines herbes, pommes duchesse et carottes bicolores 15. 95	Soupe au curry asiatique avec poulet, noix de coco, chili, nouilles de riz et coleslaw asiatique 15. 95	Émincé de sanglier avec sauce aux airelles, avec lardons, croûtons, schupfnudeln et légumes d'automne 15. 95	Piccata de poulet avec sauce madère, risotto au safran et poivrons au four 15. 95	Filet de dorade royale ASC grillé avec sauce au citron, tagliatelles aux épinards et salade du marché 15. 95	Rumsteak de cerf avec sauce au genièvre, spätzlis et chou rouge aux canneberges 15. 95
 Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95	Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95	Cannellonis aux épinards et à la ricotta 9. 95	Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron 9. 95	Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron 9. 95	Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron 9. 95
 Saucisse à la courge Verrine de moutarde aux graines de courge Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu du Valais 200g au fromage à raclette, aux oignons et au lard Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19. 95	Burger des Alpes suisses Viande de bœuf, lard, fromage de montagne, 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 21. au 27. septembre 2026

Bassecourt

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