

Plan de menus du 28. septembre au 04. octobre 2026

La Tour-de-Peilz

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Ragoût de courge aux marrons avec cornettes et salade du marché 13.95	Chou rouge poêlé sur purée de haricots blancs, tomates cerises rôties au four et salade du marché 13.95	Gratin de patates douces et boulgour avec aubergines et tomates, avec sauce dip à la grenade 13.95	Quenelles de betteraves rouges sur lit de ragoût de poireaux au fromage, pleurotes du panicaud sautés et salade du marché 13.95	Rondelli Limone-Basilico avec une sauce de légumes, olives noires et salade du marché 13.95	Pizza à la polenta avec mozzarella, champignons de Paris, courgettes, artichauts et salade du marché 13.95
 Émincé d'agneau avec sauce aux myrtilles, gnocchis de semoule et haricots verts bio 15.95	Cornettes à la viande de bœuf hachée avec compote de pommes et salade du marché 15.95	Civet de cerf avec oignons, lardons, croûtons, spätzlis et chou de Bruxelles 15.95	Cordon-bleu de fromage d'Italie Verrine de ketchup, pommes de terre sautées et légumes d'automne 15.95	Médailillon de saumon avec sauce au miso, riz jasmin bio et mélange de haricots mungo et d'edamames 15.95	Tranche de porc entremêlée avec sauce café de Paris, nouilles au beurre et brocolis 15.95
 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	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9.95	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9.95	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre 9.95
 Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu Grischuna 200g Viande séchée des Grisons et fromage de montagne Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	Burger d'automne Viande de bœuf, poireaux-courge et mayonnaise courge-limette 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	Crispy chicken burger Blanc de poulet, sauce tartare et laitue romaine dans un bun aux céréales complètes Accompagnements au choix 18.95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée	Les classiques du jour Saucisse à rôtir traidionelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée

Plan de menus du 28. septembre au 04. octobre 2026

La Tour-de-Peilz

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