

Plan de menus du 05. au 11. octobre 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Poêlée de spätzlis avec sauce au cerfeuil, noix grillées, chou kale et salade du marché 13.95	Duo de vol-au-vent de rôtis avec ragout de courge et de morilles et choux de Bruxelles rôtis à la moutarde 13.95	Gratin de schupfnudeln avec petits pois bio, tomates cerises, épinards bio et doucette aux raisins 13.95	Quiche au chou rouge Fromage de chèvre, noisettes et salade du marché 13.95	Halloumi croustillant en croûte de panko, polenta aux betteraves rouges brocolis et pois chiches rôtis 13.95	Curry de courge et de lentilles avec riz Venere et pak-choi au piment 13.95
 Rôti de bœuf slow cooked avec sauce au cidre, pommes de terre au beurre de sauge et carottes bicolores 15.95	Escalope de cerf grillée avec sauce aux prunes séchées, risotto aux marrons et chou rouge 15.95	Rôti de viande hachée à l'ancienne avec sauce au vin rouge, tagliatelles vertes et crumble de chou-fleur 15.95	Émincé de chevreuil avec sauce à la crème, knöplis et haricots coco 15.95	Filets de perche croustillants en beignets avec sauce tartare, pommes nature et épinards en branches aux oignons 15.95	Ragoût d'agneau à la pomme et au genièvre, avec papillons et laitue romaine bio 15.95
 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	Lasagne à la bolognaise 9.95	Lasagne à la bolognaise 9.95	Lasagne à la bolognaise 9.95
 Saucisse à rôtir au fromage Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu classique 200g au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix 19.95	Burger Hawaï Bœuf, ananas grillé, lard, cheddar, laitue romaine et sauce Hot Chili 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 aïelles et citron Accompagnements au choix 19.95	Cordon-bleu aux fines herbes 200g au jambon et au Cantadou aux fines herbes Verrine de ketchup 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 05. au 11. octobre 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

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