

# Plan de menus du 06. au 12. octobre 2025

Bassecourt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poêlée de spätzlis</b> Sauce à la sauge, noix grillées, chou kale et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Curry de courge et de lentilles</b> Riz Venere et pak-choi au piment</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Tarte à l'oignon bernoise</b> Salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Pois chiches façon Stroganov</b> Crème acidulée végétale, riz pilaf et haricots verts bio</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Agnolottis aux figues et pecorino</b> Pesto de graines de courge, courge au four et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Gratin du Seeland</b> de pommes de terre et de légumes avec carottes, colrave, fenouil, épinards et salade d'endives à l'orange</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Vol-au-vent croustillants</b> au ragoût de quenelles et de champignons de Paris, avec riz à la créole et petits pois aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Piccata de poulet</b> Sauce madère, tagliatelles vertes et poivrons au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Émincé de chevreuil</b> Sauce à la crème, knöpfli, chou rouge aux pommes et marrons glacés</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Rôti de viande hachée</b> à l'ancienne avec sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et brocolis</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Filet d'omble chevalier grillé</b> avec sauce aux câpres, lentilles Beluga aux légumes et tomates cerises au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Escalope de cerf grillée</b> Sauce aux pruneaux séchés, gnocchis de polenta et chou de Bruxelles</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Trofie alla bolognese</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Trofie alla bolognese</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Trofie alla bolognese</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier et frites</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier et frites</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier et frites</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse à rôtir au fromage</b> Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu classique 200g</b> au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Asia beef burger</b> Viande de bœuf, chou chinois, shiitakés et mayonnaise mangue-limette Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu aux fines herbes 200g</b> au jambon et au Cantadou aux fines herbes, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 06. au 12. octobre 2025

Bassecourt

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>
 <p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>