

Plan de menus du 12. au 18. octobre 2026

Châtel St. Denis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Galette d'avoine aux légumes sur lit de peperonata, avec pommes de terre au romarin et dip pesto 13.95	Quiche à la courge et à la feta avec crème acidulée aux herbes et salade du marché 13.95	Tempeh rôti avec sauce wok au sésame, riz jasmin bio et pak-choi au chili 13.95	Couscous à l'orientale avec ragoût d'aubergines, ras el hanout et salade du marché 13.95	Crispy tenders Mayonnaise sriracha végane, riz pilaf et épinards bio 13.95	Courge rôtie avec des noix de cajou, tomates cerises et thym sur polenta, avec sauce au yogourt citronné et salade du marché 13.95
 Escalope de porc à la crème avec nouilles au beurre et petits pois bio aux oignons 15.95	Civet de cerf avec oignons, lardons, croûtons, spätzlis et haricots verts bio 15.95	Saucisse blanche avec chou rouge en croûte avec moutarde douce, légumes au four et salade de concombre 15.95	Suprême de poulet avec sauce au cognac, avec risotto aux champignons et brocoli aux amandes 15.95	Duo de saumon et de carrelet avec tomates cerises, fregola sarde aux olives et salade du marché 15.95	Ragoût de bœuf avec chanterelles, galettes de röstis bio et choux de Bruxelles 15.95
 Lasagne à la bolognaise 9.95	Lasagne à la bolognaise 9.95	Lasagne à la bolognaise 9.95	Fish & chips ASC et sauce tartare 9.95	Fish & chips ASC et sauce tartare 9.95	Fish & chips ASC et sauce tartare 9.95
 Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix 16.95	Cordon-bleu forestier 200g aux champignons et au Gruyère, Verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	BBQ beef burger avec viande de bœuf, coleslaw, 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 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 12. au 18. octobre 2026

Châtel St. Denis

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