Plan de menus du 20. au 26. octobre 2025



Châtel St. Denis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
A STE	Polenta crémeuse aux noisettes Courge au four, marrons glacés et salade de céleri	Tofu croustillant avec sauce sweet chili, riz jasmin aux edamames et pak-choi sauté	Ribollita Potée de haricots et de légumes à la toscane avec baguette croustillante au pesto et salade de fenouil	Croûte au fromage à la thurgovienne avec pommes, oignons et doucette à l'œuf	Macaronis à la montagnarde Oignons grillés, courge, compote de pommes et salade du marché	Assiette du jardin automnale Spätzlis, chou rouge, marrons, choux de Bruxelles, airelles et salade du marché
	13 . ⁹⁵	13 . ⁹⁵	13. 95	13. 95	13. 95	13. 95
	Émincé de sanglier Sauce aux airelles, avec lardons, croûtons, knöpflis et chou rouge	Ragoût de poulet à la persane aux noix et aux graines de grenade Boulgour aux fines herbes et aubergines au sésame	Tranche de porc entremêlée Sauce aux figues et Porto, polenta et légumes-racines	Rumsteak de cerf Sauce aux mûres, raviolis aux bolets et chou frisé à la crème	Duo de saumon et de carrelet sur lit de tomates cerises braisées, avec pommes de terre sautées aux olives noires	Jerk chicken jamaïcain Limette, gingembre, chili, frites de patate douce et haricots
	15 . ⁹⁵	15. 95	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15. 95
°° ;	Maccheroni alla carbonara	Maccheroni alla carbonara	Maccheroni alla carbonara	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre	Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre
	9.95	9.95	9.95	9.95	9. 95	9.95
	Saucisse de Suisse centrale Verrine de moutarde Accompagnements au choix	Cordon-bleu du Valais 200g au fromage à raclette, aux oignons et au lard, Verrine de ketchup Accompagnements au choix	French burger Viande de bœuf, brie, chutney d'oignons et sauce ketchup-moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!	Escalope de veau panée • Kalbsschnitzel / Wiener Art / Portion 160 g • Preiselbeerkonfi / Portion 30 g • Beilage nach Wahl	American cheese burger Viande de bœuf, cheddar, tomates, laitue romaine et sauce ketchup-moutarde Accompagnements au choix
	16 . ⁹⁵	19. ⁹⁵	18 . ⁹⁵		19. ⁹⁵	18 . 95
SSS	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 20. au 26. octobre 2025



Châtel St. Denis

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
X	Poisson grillé					
	Spécialités de poisson grillé,					
	renouvelées chaque jour!					
	Accompagnements au choix					
	Module de découpe					
	Spécialités de viande					
	renouvelées chaque jour!					
	Accompagnements au choix					