Plan de menus du 27. octobre au 02. novembre 2025



Morges Charpentiers

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
A.	Quenelles de bettraves à la Tyrolienne sur lit de ragoût de poireaux au fromage, pleurotes du panicaut sautés	Orecchiette alla pugliese Aubergines braisées, tomates, ail, menthe et salade du marché	Khumb Matar Masala Curry de légumes à l'indienne avec riz basmati et salade du marché	Galettes orientales aux épinards et aux fines herbes sur lit de purée de haricots blancs, avec choux de Bruxelles grillés et graines de grenade	Goulasch de fromage à griller Tagliatelles et épinards aux oignons	Risotto crémeux au bourru avec légumes d'automne, champignons et salade du marché
	13 . ⁹⁵	13 . 95	13 . ⁹⁵	13 . 95	13 . 95	13 . ⁹⁵
	Palette de bœuf slow cooked Sauce aux herbes, risotto au vin blanc et légume d'automne	Saucisson Rosette Papet sur un ragoût de poireaux et pommes de terre avec verrine de moutarde	Civet de cerf Oignons, lardons, croûtons, spätzlis à la courge et chou rouge aux canneberges	Émincé de veau à la nidwaldienne Champignons de Paris, pommes et noix, Röstis et brocolis	Filets de truite meunière Beurre aux amandes, persil, Ebly et carottes	Coq au vin Pilon de poulet, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et betteraves rouges au four
	15. 95	15 . ⁹⁵	15. ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15 . ⁹⁵	15. 95
o°:	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	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four
	9 . ⁹⁵	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95
	Saucisse à rôtir de gibier Verrine de moutarde Accompagnements au choix	Cordon-bleu de salsiz 200g au salsiz des Grisons, au fromage de montagne et aux fines herbes, verrine de ketchup Accompagnements au choix	Burger d'automne Viande de bœuf, poireaux- courge et mayonnaise courge-limette Accompagnements au choix	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 et citron Accompagnements au choix	Cordon-bleu Säntis 200g au mostbröckli et à l'Appenzeller, verrine de ketchup Accompagnements au choix
	16 . ⁹⁵	19 . ⁹⁵	18. ⁹⁵		19 . ⁹⁵	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 27. octobre au 02. novembre 2025



Morges Charpentiers

 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Poisson grillé					
Spécialités de poisson grillé,					
renouvelées chaque jour!					
Accompagnements au choix					
Module de découpe					
Spécialités de viande					
renouvelées chaque jour!					
Accompagnements au choix					
Spécialités de pâtes					
Découvrez des plats de					
pâtes savoureux et variés.					