

Plan de menus du 03. au 09. novembre 2025

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Polenta à la noix de coco Tofu fumé, shiitakés, pak-choi et sésame 13. 95	Piccata de céleri Sauce tomate, spaghettis et brocolis aux amandes 13. 95	Risotto d'orge perlé Légumes au four, graines de courge et salade du marché 13. 95	Wok Bangkok Tofu, légumes, riz jasmin bio et salade de concombres asiatique 13. 95	Petit camembert au four Noix, miel, thym, millet aux betteraves rouges et pois croquants 13. 95	Moussaka végétarienne Lentilles, courge, feta et salade du berger 13. 95
 Cornettes à la viande de bœuf hachée Compote de pommes et salade de chou blanc au carvi 15. 95	Rôti de bœuf slow cooked Sauce aux fines herbes, croquettes et carottes bicolores 15. 95	Émincé de sanglier Sauce aux airelles, avec lardons, croûtons, schupfnudeln et chou rouge aux pommes 15. 95	Ragoût de veau corse avec olives, tomates séchées, pommes de terre sautées et courgettes 15. 95	Filet de dorade royale ASC grillé Rondellis à la limette et au basilic, sauce au vin blanc et salade du marché 15. 95	Rumsteak de cerf Sauce au genièvre, riz sauvage et légumes d'automne 15. 95
 Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95	Fusilli bucati alla calabrese et poivrons au four 9. 95	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9. 95	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9. 95	Spätzlis bio avec légumes façon Stroganov 9. 95
 Saucisse à la courge Verrine de moutarde aux graines de courge Accompagnements au choix 16. 95	Cordon-bleu Sternenberg 200g au jambon de campagne fumé et au fromage Sternenberg, verrine de ketchup 19. 95	Crispy chicken burger Blanc de poulet, sauce tartare et laitue romaine dans un bun aux céréales complètes Accompagnements au choix 18. 95	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 19. 95	Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron 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 03. au 09. novembre 2025

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