



Plan de menus du 19. au 25. janvier 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p>Vol-au-vent croustillant Sauce aux champignons de Paris et aux herbes, Ebly et haricots bio</p> <p>13.95</p>	<p>Émincé végane Sauce andalouse avec pommes boulangère et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Moussaka avec lentilles Beluga, aubergines et salade du marché</p> <p>13.95</p>	<p>Wok de nouilles udon avec tofu, légumes frais et salade asiatique</p> <p>13.95</p>	<p>Goulasch de Szeged au tofu, gnocchis de polenta et haricots bicolores</p> <p>13.95</p>	<p>Lasagnes aux betteraves rouges et au chou frisé avec doucette aux graines de courge</p> <p>13.95</p>
 <p>Cuisse de poulet suisse avec riz corsée au vin rouge, pizokels et courge au four</p> <p>15.95</p>	<p>Poêlée brésilienne de crevettes à la noix de coco avec riz à la créole, épinards et poivrons</p> <p>15.95</p>	<p>Jarret de porc braisé gremolata avec Schupfnudeln et carottes bicolores</p> <p>15.95</p>	<p>Ragoût d'agneau à la pomme et au genévrier, quenelles de pain et choux de Bruxelles aux oignons</p> <p>15.95</p>	<p>Pavé de saumon grillé Sauce aux fruits de la passion, riz sauvage et poireau</p> <p>15.95</p>	<p>Spare ribs slow cooked Glaçage BBQ au miel, dip à la sour cream, smashed potatoes et épi de maïs</p> <p>15.95</p>
 <p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron</p> <p>9.95</p>	<p>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>	<p>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>	<p>Boulettes de poulet avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre</p> <p>9.95</p>
 <p>Saucisse cheese-bacon Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix</p> <p>16.95</p>	<p>Cordon-bleu Sântis 200g au mostbröckli et à l'Appenzeller, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Burger suisse avec viande de bœuf et fromage à raclette Accompagnements au choix</p> <p>18.95</p>	<p>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p>	<p>Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïelles et citron Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>	<p>Cordon-bleu classique 200g au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup Accompagnements au choix</p> <p>19.95</p>
 <p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p>Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

Plan de menus du 19. au 25. janvier 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

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