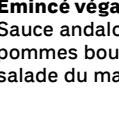
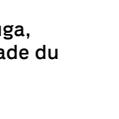
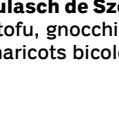
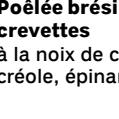
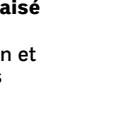
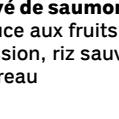
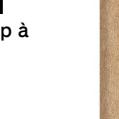
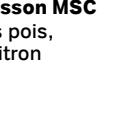
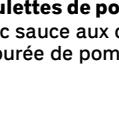
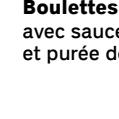
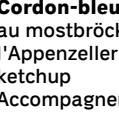
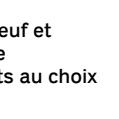
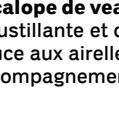
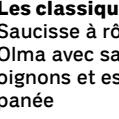
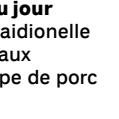
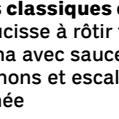
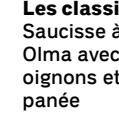


Plan de menus du 19. au 25. janvier 2026

Restaurant du personnel CD Aclens

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Vol-au-vent croustillant Sauce aux champignons de Paris et aux herbes, Eby et haricots bio	 Émincé végane Sauce andalouse avec pommes boulangère et salade du marché	 Moussaka avec lentilles Beluga, aubergines et salade du marché	 Wok de nouilles udon avec tofu, légumes frais et salade asiatique	 Goulasch de Szeged au tofu, gnocchis de polenta et haricots bicolores	 Lasagnes aux betteraves rouges et au chou frisé avec doucette aux graines de courge
13.95	13.95	13.95	13.95	13.95	13.95
 Cuisse de poulet suisse Sauce corsée au vin rouge, pizokels et courge au four	 Poêlée brésilienne de crevettes à la noix de coco avec riz à la créole, épinards et poivrons	 Jarret de porc braisé gremolata avec Schupfnudeln et carottes bicolores	 Ragoût d'agneau à la pomme et au genévrier, quenelles de pain et choux de Bruxelles aux oignons	 Pavé de saumon grillé Sauce aux fruits de la passion, riz sauvage et poireau	 Spare ribs slow cooked Glaçage BBQ au miel, dip à la sour cream, smashed potatoes et épi de maïs
15.95	15.95	15.95	15.95	15.95	15.95
 Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron	 Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron	 Bâtonnets de poisson MSC avec riz aux petits pois, sauce tartare et citron	 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 cheese-bacon Verrine de moutarde à l'ancienne Accompagnements au choix	 Cordon-bleu Säntis 200g au mostbröckli et à l'Appenzeller, verrine de ketchup Accompagnements au choix	 Burger suisse avec viande de bœuf et fromage à raclette 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 aïrelles et citron Accompagnements au choix	 Cordon-bleu classique 200g au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup Accompagnements au choix
16.95	19.95	18.95		19.95	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 19. au 25. janvier 2026

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