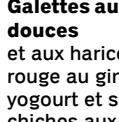
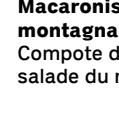
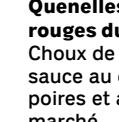
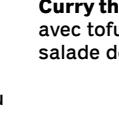
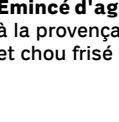
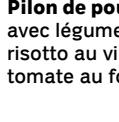
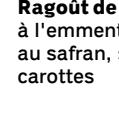
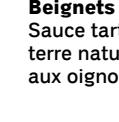
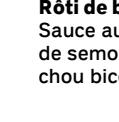
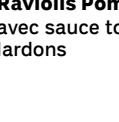
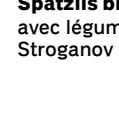
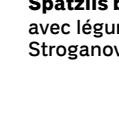
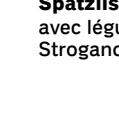
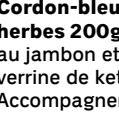
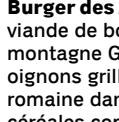
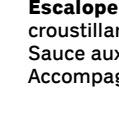
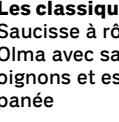
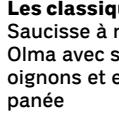
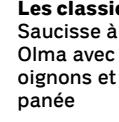
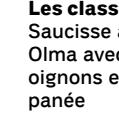
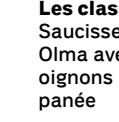


Plan de menus du 02. au 08. février 2026

Genève Servette

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Vol-au-vent croustillant Ragoût de choux de Bruxelles aux fines herbes, riz créole et carottes aux pois croquants 13.95	 Tranches de polenta gratinées Courge et marrons Salade d'endives aux oranges 13.95	 Galettes aux patates douces et aux haricots avec chou rouge au gingembre, dip au yogourt et salade de pois chiches aux poivrons 13.95	 Macaronis à la montagnarde Compote de pommes et salade du marché 13.95	 Quenelles de betteraves rouges du Tyrol Choux de Bruxelles au four, sauce au cambozola, aux poires et aux noix, salade du marché 13.95	 Curry thaï rouge avec tofu, riz jasmin bio et salade de concombres thaï 13.95
 Suprême de poulet Sauce aux coings, au romarin et à la cannelle, pommes duchesse et laitue romaine bio 15.95	 Émincé d'agneau à la provençale avec nouilles et chou frisé 15.95	 Pilon de poulet braisé avec légumes-racines, risotto au vin blanc et tomate au four aux herbes 15.95	 Ragoût de veau à la crème à l'emmentaloise avec sauce au safran, schupfnudeln et carottes 15.95	 Beignets de perche Sauce tartare, pommes de terre nature et épinards bio aux oignons 15.95	 Rôti de bœuf slow cooked Sauce au herbes, gnocchis de semoule et quartiers de chou bicolores 15.95
 Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9.95	 Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 9.95	 Raviolis Pomodori avec sauce tomate bio aux lardons 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 au fromage Verrine de moutarde Accompagnements au choix 16.95	 Cordon-bleu aux fines herbes 200g au jambon et au Cantadou, verrine de ketchup Accompagnements au choix 19.95	 Burger des Alpes suisses viande de bœuf, fromage de montagne Gomser bio, lard, oignons grillés et laitue romaine dans un bun aux céréales complètes 18.95	Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes. Découvrez un grand choix de brochettes variées! 19.95	 Escalope de veau panée croustillante et dorée Sauce aux aïrelles et citron Accompagnements au choix 19.95	 Swiss Rösti Burger Viande de bœuf, galette de rösti, sauce à l'œuf et aux fines herbes, tomates et laitue romaine Accompagnements au choix 18.95
 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95	 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95	 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95	 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95	 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95	 Les classiques du jour Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée 18.95

Plan de menus du 02. au 08. février 2026

Genève Servette

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>