






# Plan de menus du 02. au 08. février 2026

Genève Servette

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

# Plan de menus du 02. au 08. février 2026

Genève Servette

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