

# Plan de menus du 09. au 15. février 2026

Châtel St. Denis

| Lundi                                                                                                                                                                                                                 | Mardi                                                                                                                                                           | Mercredi                                                                                                                                  | Jeudi                                                                                                                                                | Vendredi                                                                                                                                                          | Samedi                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Poêlée de haricots à la noix de coco</b><br/>Mix de riz sauvage et brocolis</p> <p><b>13.95</b></p>                           | <p><b>Risotto aux marrons</b><br/>Chou frisé, pleurotes du panicaud sautés et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>                                          | <p><b>Galettes véganes</b><br/>Sauce au poivre, pommes sautées aux olives et légumes au four</p> <p><b>13.95</b></p>                      | <p><b>Poêlée de spätzlis</b><br/>Betteraves rouges, oranges et salade de fenouil aux canneberges</p> <p><b>13.95</b></p>                             | <p><b>Risotto d'orge au curcuma</b><br/>Ragoût de légumes-racines d'hiver et salade de radis long aux pommes</p> <p><b>13.95</b></p>                              | <p><b>Falafels à l'orientale</b><br/>Chou-fleur grillé, dip aux noix de cajou, houmous, pain pita et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>         |
|  <p><b>Cornettes à la viande hachée</b><br/>avec compote de pommes et salade du marché</p> <p><b>15.95</b></p>                       | <p><b>Jerk chicken jamaïcain</b><br/>aux limettes, gingembre, chili, patate douce au four et salade mangue-ananas aux concombres</p> <p><b>15.95</b></p>        | <p><b>Poitrine de bœuf slow cooked</b><br/>Sauce BBQ, Mac'n'Cheese et coleslaw</p> <p><b>15.95</b></p>                                    | <p><b>British Bangers &amp; Mash</b><br/>Saucisses de porc rôties, sauce à l'oignon, purée de pommes de terre et petits pois</p> <p><b>15.95</b></p> | <p><b>Duo de saumon et de carrelet</b><br/>à l'asiatique avec sauce teriyaki au sésame, mix de riz sauvage et edamames aux haricots mungo</p> <p><b>15.95</b></p> | <p><b>Ragoût de bœuf à la bâloise</b><br/>Knöpfli et crumble au poireau</p> <p><b>15.95</b></p>                                                       |
|  <p><b>Spätzlis bio</b><br/>avec légumes façon Stroganov</p> <p><b>9.95</b></p>                                                      | <p><b>Spätzlis bio</b><br/>avec légumes façon Stroganov</p> <p><b>9.95</b></p>                                                                                  | <p><b>Spätzlis bio</b><br/>avec légumes façon Stroganov</p> <p><b>9.95</b></p>                                                            | <p><b>Lasagne</b><br/>alla bolognese</p> <p><b>9.95</b></p>                                                                                          | <p><b>Lasagne</b><br/>alla bolognese</p> <p><b>9.95</b></p>                                                                                                       | <p><b>Lasagne</b><br/>alla bolognese</p> <p><b>9.95</b></p>                                                                                           |
|  <p><b>Saucisse de ménage</b><br/>de Suisse centrale avec verrine de moutarde<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p> | <p><b>Cordon-bleu du Valais 200g</b><br/>au fromage à raclette, aux oignons et au lard, verrine de ketchup<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p> | <p><b>Classic Beef Burger</b><br/>Viande de bœuf, tomates, laitue romaine et ketchup<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p> | <p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b><br/>Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>                  | <p><b>Escalope de veau panée</b><br/>croustillante et dorée<br/>Sauce aux aïelles et citron<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>                  | <p><b>Cordon-bleu classique 200g</b><br/>au jambon de campagne et au Gruyère, verrine de ketchup<br/>Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p> |
|  <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>    | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                                  | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>            | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                       | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                                    | <p><b>Les classiques du jour</b><br/>Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>                        |



# Plan de menus du 09. au 15. février 2026

Châtel St. Denis

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