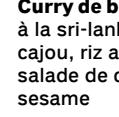
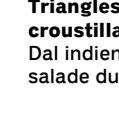
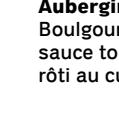
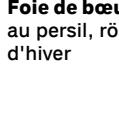
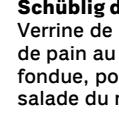
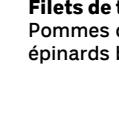
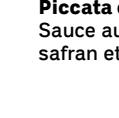
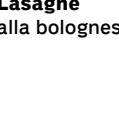
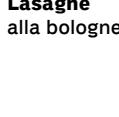
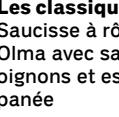
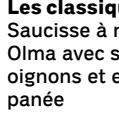
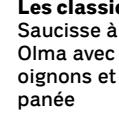
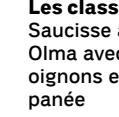
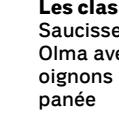
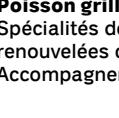
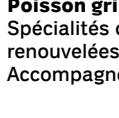
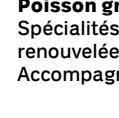
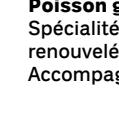
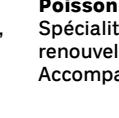


Plan de menus du 16. au 22. février 2026

Payerne Bistro

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Escalope panée végane à la viennoise, confiture d'aïrelles, pommes de terre sautées et chou romanesco	 Nuggets de chou-fleur Avec sauce Hoisin et dip végane aux fines herbes, riz Venere et salade de chou rouge	 Soupe asiatique aux nouilles Légumes frais, tofu et salade de chou chinois aux carottes	 Curry de betteraves rouges à la sri-lankaise avec noix de cajou, riz aux épices et salade de concombres au sésame	 Triangles de tofu crostallants Dal indien aux lentilles et salade du marché	 Aubergine farcie Boulgour, pois chiches, sauce tomate et chou-fleur rôti au curcuma
13.95	13.95	13.95	13.95	13.95	13.95
 Escalope de dinde Sauce aux oranges, gnocchis de semoule et betteraves rouges au four au romarin	 Steak de porc grillé Sauce au vin rouge, polenta et fenouil braisé aux tomates séchées	 Foie de bœuf au vinaigre au persil, rösti et légumes d'hiver	 Schüblig de Saint-Gall Verrine de moutarde, gratin de pain au fromage à fondue, poires et oignons, salade du marché	 Filets de truite meunière Pommes de terre à l'eau et épinards bio aux oignons	 Piccata de poulet Sauce au marsala, risotto au safran et courgettes
15.95	15.95	15.95	15.95	15.95	15.95
 Lasagne alla bolognese	 Lasagne alla bolognese	 Lasagne alla bolognese	 Fish & chips ASC avec sauce tartare	 Fish & chips ASC avec sauce tartare	 Fish & chips ASC avec sauce tartare
9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95
 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
9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95
 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
9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95

Plan de menus du 16. au 22. février 2026

Payerne Bistro

Lundi



Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix

Mardi

Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix

Mercredi

Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix

Jeudi

Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix

Vendredi

Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix

Samedi

Module de découpe
Spécialités de viande
renouvelées chaque jour!
Accompagnements au choix