







Plan de menus du 16. au 22. février 2026

Payerne Bistro

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

Plan de menus du 16. au 22. février 2026

Payerne Bistro

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <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>