

PLAN DES MENUS 24.09. - 28.09.2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
WORLD	NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES BIO ET LÉGUMES — INT 11.90 EXT 15.30	AGNEAU SUISSE CONFIT GRTA AUX POMMES RUBINETTE — Riz Biryani Chicons braisés INT 11.90 EXT 15.30	TATAKI DE THON BLANC SAUVAGE AU SÉSAME — Taboulé à l'avocat et éclats de grenade INT 11.90 EXT 15.30	COU DE VEAU SUISSE BIO SAUCE CHIMICHURRI — Gratin dauphinois Brocolis INT 11.90 EXT 15.30	BLANQUETTE DE SAUMON SUISSE — Bouillon à la verveine Manioc Légumes INT 11.90 EXT 15.30
GREEN	PASTILLA DE BOSKOOP AU CHÈVRE ET CUMIN — Pousses de salade et graines INT 9.80 EXT 12.60 	PENNE ET SA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS — Eclats d'aubergines et noisettes INT 9.80 EXT 12.60 	GRATIN DE POIREAUX DU PAYS ET QUORNS — Epautres Dés de courgettes INT 9.80 EXT 12.60 	PARMENTIER DE LENTILLES ET COURGES — Salade de haricots verts et oignons grillés INT 9.80 EXT 12.60 	CROUSTILLANT DE TOMME VAUDOISE — Confiture d'échalotes au miel Duxelle de pomme Gala INT 9.80 EXT 12.60 
TRADITION	DEMI COQUELET GRILLÉ SAUCE DIABLE — Galette de pomme de terre Tomate rôtie INT 11.50 EXT 14.80	FILET DE PLIE MSC PANÉ — Mayonnaise au wakamé Wok de légumes INT 11.50 EXT 14.80	SECRETO DE PORC SUISSE À LA PLANCHA — Pomme de terre écrasée Pomme de l'arbre INT 11.50 EXT 14.80	FILET DE DORADE BRAISÉ AUX POMMES — Tagliatelle Epinards sautés INT 11.50 EXT 14.80	POITRINE DE BOEUF SUISSE GRTA CUISSON LENTE — Céleris sautés INT 11.50 EXT 14.80

HEURES D'OUVERTURE: