

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI 19 JUIN

MARDI 20 JUIN

MERCREDI 21 JUIN

JEUDI 22 JUIN

VENDREDI 23 JUIN

MENU DU JOUR

" Tradition "

Estouffade de veau
aux champignons
Pleurote et trompette
à l'estragon

Viande : Suisse

" Tradition "

Poitrine de porc fumé
rôtie au miel
Sauce aigre-douce
aux cranberries

Viande : Suisse

" Pasta "

Lasagnes au bœuf
" maison "
Sauce Napolitaine
et huile de basilic

Viande : Suisse

" MUMBAÏ "

Boulettes d'agneau
" kofta " au curry
gingembre, coriandre
préparées par Sivam

Viande : Suisse

" Tradition "

Saucisse de canard
grillée au thym
Sauce à l'orange
et à la girofle

Viande : France

MENU OCÉAN

Goujonnettes de colin
panées aux graines
de tournesol
Sauce Cocktail
à la pomme Granny

Pavé de saumon frais
" vapeur "
Crème légère au citron
et aux feuilles d'oseille

Filet royal de lieu noir
" al forno "
Rougail créole
à l'ananas
et au gingembre

Filet de merlan frais
" papillon " rôti
aux épices " cajun "
Coulis de poivrons
à la cardamome

Anneaux de calamars
en persillade
Emulsion à la tomate
et aioli marseillais

MENU VÉGÉTARIEN

Tortelloni rossi
aux 4 fromages
Crème au bleu
d'Auvergne
Feuilles de rucola

Aumônières asiatiques
aux champignons noirs
Sauce soja
huile de sésame
et épices Thai

Crêpe aux poireaux
et tomme des Alpes
Fromage frais
au cerfeuil
Légumes du jour

Croustillants
de légumes
méridionaux au basilic
Sauce Napolitaine
aux aromates

Quiche au fromage
Appenzeller
Légumes du jour et
salade mêlée

GARNITURES

Polenta moelleuse
à l'huile d'olive

Spaghetti al dente

Semoule de blé
tomate et coriandre

Riz basmati
à la cardamome

Pommes de terre
grenailles au romarin

Jardinière de légumes
au fenouil

Fleurs de chou
et de brocoli

Haricots, carottes
et oignons rouges

" Palak Paneer "
Epinards aux épices

Ratatouille
méridionale

Plat du jour
CHF 15.-

Végétarien
CHF 12.-

Salade gourmande
CHF 12.-

Entrée
CHF 5.50-

Dessert
CHF 4.-

TVA comprise

Tous nos prix sont en francs suisses.

La référence du pays d'origine est spécifique aux viandes/poissons.

Restaurant du Centre de formation d'Ecogia