

MENUS DE LA CAFETERIA

Du 28 octobre au 1 novembre

	« TRADITION »	« SPÉCIALITÉ »	« PASTA »
Lundi	Saltimbocca de porc Suisse Batônnetts de panais glacés Riz sauvage	Le bagel de Marcelin Pastrami (CH) Buns, mayonnaise, cocombre, Cheddar	Sauce Napolitaine ou Sauce champignons poulet Suisse
Mardi	Lieu noir à la bordelaise (Allemagne) Sauce tartare Pommes rissolées Carottes en rondelle	Le bagel de Marcelin Pastrami (CH) Buns, mayonnaise, cocombre, Cheddar	Sauce Napolitaine ou Sauce creme Gorgonzola Mascarpone Dolcetto Cerneaux de noix torréfiés
Mercredi	Goulache Hongrois au bœuf Suisse Polenta crèmeuse Emincé de fenouil braisé	Le bagel de Marcelin Pastrami (CH) Buns, mayonnaise, cocombre, Cheddar	Sauce Napolitaine ou Sauce veau mijoté Suisse
Jeudi	Emincé de poulet Suisse à la crème Sarrasin étuvé Courge rôtie au sirop d'érable	Le bagel de Marcelin Pastrami (CH) Buns, mayonnaise, cocombre, Cheddar	Sauce Napolitaine ou Sauce Bolognaise Suisse
Vendredi	Steack de veau haché à la courge Suisse Ebly façon Pilaf Légumes de saison à la vapeur	Le bagel de Marcelin Pastrami (CH) Buns, mayonnaise, cocombre, Cheddar	Sauce Napolitaine ou Sauce Carbonara Suisse
CHF	9,00 CHF	7,00 CHF	7,00 Napoli / 8,00 Sauce du jour

Le menu Pasta et la Spécialité sont également disponibles au Gymnase

Moyens de paiement acceptés : cartes bancaires, PostFinance, TWINT, sans contact, cash

Prix en francs suisses, 8,1% TVA incluse

MENUS DE L'AGRILOGIE

Du 28 octobre au 1 novembre

	« VÉGÉ »	« TRADITION »	« STREET FOOD »	« MENU DU CHEF »
Lundi	Rösti et œufs au plat Salade composée	Saltimbocca de porc Suisse Batônnetts de panais glacés Riz sauvage	Alpine Swiss Beef Burger Black Buns, mayo à la moutarde à l'ancienne et jus de viande Gruyere Pommes frites	Filet mignon de porc Suisse Sauce morille et truffe Chou-fleur gratiné Pommes galette
Mardi	Piccata de tofu aux herbes Pommes rissolées Courge Rôtie au sirop d'érable	Lieu noir à la bordelaise (Allemagne) Sauce tartare Pommes rissolées Carottes en rondelle	Alpine Swiss Beef Burger Black Buns, mayo à la moutarde à l'ancienne et jus de viande Gruyere Pommes frites	Filet mignon de porc Suisse Sauce morille et truffe Chou-fleur gratiné Pommes galette
Mercredi	Chili sin carné Riz basmati Haricots verts Crispy wrap complet Vegan	Goulache Hongrois au bœuf Suisse Polenta crémeuse Emincé de fenouil braisé	Alpine Swiss Beef Burger Black Buns, mayo à la moutarde à l'ancienne et jus de viande Gruyere Pommes frites	Filet mignon de porc Suisse Sauce morille et truffe Chou-fleur gratiné Pommes galette
Jeudi	Galettes végétariennes Sauce séré aux herbes Quinoa Batônnetts de panais au miel	Emincé de poulet Suisse à la crème Sarrasin étuvé Courge rôtie au sirop d'érable	Alpine Swiss Beef Burger Black Buns, mayo à la moutarde à l'ancienne et jus de viande Gruyere Pommes frites	Filet mignon de porc Suisse Sauce morille et truffe Chou-fleur gratiné Pommes galette
Vendredi	Gratin de légumes et pâtes complètes au Gorgonzola	Steack de veau haché à la courge Suisse Ebly façon Pilaf Légumes de saison à la vapeur	Alpine Swiss Beef Burger Black Buns, mayo à la moutarde à l'ancienne et jus de viande Gruyere Pommes frites	Filet mignon de porc Suisse Sauce morille et truffe Chou-fleur gratiné Pommes galette
CHF	Végé CHF 9,00	Tradition CHF 9,00	STREET FOOD CHF 11,00	CHEF CHF 15,00