

MENU DE LA SEMAINE

DU 23 AU 27 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

	MENU DU JOUR	MENU VÉGÉTARIEN
Lundi (CH.)	Curry de poulet riz blanc Carottes vichy	Curry de légumes Riz blanc Carottes vichy Salade de saison
Mardi (CH.)	Lasagne de bœuf bio de la ferme de l'Aurore Salade de saison	Lasagne de légumes Salade de saison
Mercredi (CH.)	Jambon madère, Pâtes au beurre Haricots verts	Légumes sauté et pâtes Salade de saison
Jeudi (CH.)	Bœuf bourguignon bio, pommes mousseline Chou blanc sauté	Hachis parmentier de légumes Salade de saison
Vendredi (CH.)	Cordon bleu de porc maison, citron Pommes frites Salade de saison	Tortilla aux légumes Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1	Raclette, pommes de terre oignons et cornichons Salade de saison	CHF 15.00
SUGGESTION 2 (NOR.)	Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques et nouilles	CHF 15.00
PÂTES	Risotto aux légumes tomates parmesan Salade de saison	CHF 15.00
ROASTBEEF (CH.)	Assiette de roastbeef, sauce tartare Pommes frites	CHF 16.00
SALADE (ALL.)	Salade césar (poulet, parmesan croûtons)	CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.



MENU DU JOUR

LUNDI 23 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

MENU DU JOUR (CH.)

Curry de poulet
riz blanc
Carottes vichy

MENU VÉGÉTARIEN

Curry de légumes
Riz blanc
Carottes vichy
Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Raclette, pommes de terre
oignons et cornichons
Salade de saison

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (NOR.)

Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques
et nouilles

CHF 15.00

PÂTES

Risotto aux légumes tomates parmesan
Salade de saison

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH.)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE (ALL.)

Salade césar (poulet, parmesan croûtons)

CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.



MENU DU JOUR

MARDI 24 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

MENU DU JOUR (CH.)

Lasagne de bœuf bio
 de la ferme de l'Aurore
 Salade de saison

MENU VÉGÉTARIEN

Lasagne de légumes
 Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Raclette, pommes de terre
 oignons et cornichons
 Salade de saison

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (NOR.)

Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques
 et nouilles

CHF 15.00

PÂTES

Risotto aux légumes tomates parmesan
 Salade de saison

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH.)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
 Pommes frites

CHF 16.00

SALADE (ALL.)

Salade césar (poulet, parmesan croûtons)

CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.



MENU DU JOUR

MERCREDI 25 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

MENU DU JOUR (CH.)

Jambon madère,
Pâtes au beurre
Haricots verts

MENU VÉGÉTARIEN

Légumes sauté et pâtes
Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Raclette, pommes de terre
oignons et cornichons
Salade de saison

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (NOR.)

Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques
et nouilles

CHF 15.00

PÂTES

Risotto aux légumes tomates parmesan
Salade de saison

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH.)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE (ALL.)

Salade césar (poulet, parmesan croûtons)

CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.



MENU DU JOUR

JEUDI 26 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

MENU DU JOUR (CH.)

Bœuf bourguignon bio,
pommes mousseline
Chou blanc sauté

MENU VÉGÉTARIEN

Hachis parmentier de légumes
Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Raclette, pommes de terre
oignons et cornichons
Salade de saison

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (NOR.)

Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques
et nouilles

CHF 15.00

PÂTES

Risotto aux légumes tomates parmesan
Salade de saison

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH.)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE (ALL.)

Salade césar (poulet, parmesan croûtons)

CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.



MENU DU JOUR

VENDREDI 27 MARS 2026

Avec la présentation de la carte « étudiant au CPNE - TN », l'assiette du jour, l'assiette végétarienne, les suggestions 1 et 2 ainsi que les pâtes du jour sont à CHF 11.00

ASSIETTES

CHF 15.00

MENU DU JOUR (CH.)

Cordon bleu de porc maison,
 Pommes frites
 Salade de saison

MENU VÉGÉTARIEN

Tortilla aux légumes
 Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Raclette, pommes de terre
 oignons et cornichons
 Salade de saison

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (NOR.)

Mi-cuit de saumon, légumes asiatiques
 et nouilles

CHF 15.00

PÂTES

Risotto aux légumes tomates parmesan
 Salade de saison

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH.)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
 Pommes frites

CHF 16.00

SALADE (ALL.)

Salade césar (poulet, parmesan croûtons)

CHF 15.00

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies ou à des intolérances, nous vous informerons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos mets sur simple demande de votre part.