

MENU DE LA SEMAINE

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 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 (LIE)	Tortelli de cerf, sauce au vin rouge Salade de saison Flan caramel	Agnolotti à la courge, sauce vin rouge Salade de saison Flan caramel
Mardi (FR)	Sauté de poulet coco gingembre Riz basmati Mélange de légumes	Sauté de tofu coco gingembre Riz basmati Mélange de légumes
Mercredi (I)	Tajine d'agneau au coin du jardin Semoule Carottes glacées	Tajine de légumes au coin du jardin Semoule Carottes glacées
Jeudi (CH)	Rôti de bœuf au pinot noir Tagliatelles au beurre Haricots verts	Crôutes aux chanterelles Salade de saison
Vendredi (CH)	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne Pommes lyonnaise Choux frisés	Omelette aux fines herbes Pommes lyonnaise Choux frisés

À LA CARTE

SUGGESTION 1	Boudin à la crème Cornettes et compote de pommes	CHF 15.00
SUGGESTION 2 (CH)	Ballotine de poisson, Crème citronnée Mélange de légumes	CHF 15.00
PÂTES	Pâtes fraîches maison, crème aux champignons Salade verte	CHF 15.00
ROASTBEEF (CH)	Assiette de roastbeef, sauce tartare Pommes frites	CHF 16.00
SALADE	Terrine de chevreuil Salade Waldorf	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 02 NOVEMBRE 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)

Tortelli de cerf, sauce au vin
rouge
Salade de saison
Flan caramel

MENU VÉGÉTARIEN

Agnolotti à la courge, sauce vin
rouge
Salade de saison
Flan caramel

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Boudin à la crème
Cornettes et compote de pommes

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (CH)

Ballotine de poisson, Crème citronnée
Mélange de légumes

CHF 15.00

PÂTES

Pâtes fraîches maison, crème aux champignons
Salade verte

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE

Terrine de chevreuil
Salade Waldorf

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 03 NOVEMBRE 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)

Sauté de poulet coco gingembre
Riz Basmati
Mélange de légumes

MENU VÉGÉTARIEN

Sauté de tofu coco gingembre
Riz Basmati
Mélange de légumes

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Boudin à la crème
Cornettes et compote de pommes

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (CH)

Ballotine de poisson, Crème citronnée
Mélange de légumes

CHF 15.00

PÂTES

Pâtes fraîches maison, crème aux champignons
Salade verte

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE

Terrine de chevreuil
Salade Waldorf

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 04 NOVEMBRE 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

Tajine d'agneau au coin du jardin
Semoule
Carottes glacées

MENU VÉGÉTARIEN

Tajine de légumes au coin du jardin
Semoule
Carottes glacées

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Boudin à la crème
Cornettes et compote de pommes

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (CH)

Ballotine de poisson, Crème citronnée
Mélange de légumes

CHF 15.00

PÂTES

Pâtes fraîches maison, crème aux champignons
Salade verte

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE

Terrine de chevreuil
Salade Waldorf

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 05 NOVEMBRE 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

Rôti de bœuf au pinot noir
Tagliatelles au beurre
Haricots verts

MENU VÉGÉTARIEN

Croûtes aux chanterelles
Salade de saison

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Boudin à la crème
Cornettes et compote de pommes

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (CH)

Ballotine de poisson, Crème citronnée
Mélange de légumes

CHF 15.00

PÂTES

Pâtes fraîches maison, crème aux champignons
Salade verte

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE

Terrine de chevreuil
Salade Waldorf

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 06 NOVEMBRE 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

Rôti de porc sauce moutarde à
l'anciennes
Pommes lyonnaises
Choux frisés

MENU VÉGÉTARIEN

Omelette aux finess herbes
Pommes lyonnaises
Choux frisés

À LA CARTE

SUGGESTION 1

Boudin à la crème
Cornettes et compote de pommes

CHF 15.00

SUGGESTION 2 (CH)

Ballotine de poisson, Crème citronnée
Mélange de légumes

CHF 15.00

PÂTES

Pâtes fraîches maison, crème aux champignons
Salade verte

CHF 15.00

ROASTBEEF (CH)

Assiette de roastbeef, sauce tartare
Pommes frites

CHF 16.00

SALADE

Terrine de chevreuil
Salade Waldorf

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.

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.

Nous acceptons les paiements en euro (€)

TEL 032 889 36 10