

PLAN DES MENUS 03.05. - 07.05.2021

	MENU TRADITION	MENU TRATTORIA
LUNDI	CEVAPCICI BOEUF ET AGNEAU — Sauce aux épices Blé pilaw Poivrons sautés INT 11.00	CAPPELLETTI AUX CHAMPIGNONS — Sauce crème et fines herbes Fromage râpé Salade méele V INT 11.00 
MARDI	TRANCHE DE PORC PANÉE — Frites Petits pois vapeur INT 11.00	FRISSETTES — Sauce aux fruits de mer Fromage râpé Salade méele INT 11.00 
MERCREDI	EMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE — Riz sauvage Courgettes au thym INT 11.00 	TARTARE DE BOEUF — Servi avec sa salade méele Garni de beurre et toast INT 15.00
JEUDI	RAGOÛT DE BOEUF AU GRAND VENEUR — Cornettes Fenouils étuvés INT 11.00 	PENNE FIORENTINA — Sauce aux épinards Fromage râpé Salade méele V INT 11.00
VENDREDI	PAVÉ DE LIEU D'ALASKA À L'ITALIENNE — Risotto de céréale Légumes sautés INT 11.00 	LASAGNE DE BOEUF — Viande haché de boeuf Fromage râpé Salade méele INT 11.00

HEURES D'OUVERTURE:

lundi - vendredi 08h45 - 14h00
Cuisine chaude 11h30 - 13h00

Suite aux décisions du canton, l'accès au restaurant Restaurant Top Air, OFEFA est réservé aux collaborateurs de la base aérienne. Aérodrome militaire, 1530 Payerne, Prix en CHF, TVA incluse

Les personnes externes peuvent toutefois commander leur repas à l'emporter. Réservations jusqu'à 11h30 au 058/432.44.66.

Merci de votre compréhension.