

# MENU PAVILLON NAFTULE

SAISON 2025-2026  
Du 12/11/25 au 06/04/2026

## Lundi

Filet de poulet Suisse  
Sauce suprême  
Riz créole  
Carottes, poireaux et  
Champignons



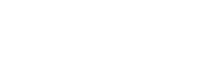
## Mardi

Pad Thai aux  
Crevettes  
Nouilles de riz aux légumes  
Œuf frit, mungo et  
Cébette  
Cacahuètes torréfiées



## Mercredi

Bœuf en croûte feuilletée,  
Jus au pinot noir  
Duxelles de champignons  
Gratin de pommes de terre  
& haricots à la vapeur



## Jeudi

Émincé de poulet  
Suisse, sauce relevée au  
lime & gingembre,  
Nouilles Ramen &  
Wok de légumes



## Vendredi

Filet de Dorade  
Royale snacké  
Sauce vierge,  
Nid d'épinards à l'écorce  
d'agrume,  
Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

## Assiette Végétarienne

Risotto crémeux aux  
Champignons  
Copeaux de grana  
Bouquet de roquette



## Assiette Végétarienne

Pad Thaï Veggie au  
Tofu Bio Suisse  
Nouilles de riz aux  
légumes  
Œuf frit, mungo &  
Cébette  
Cacahuètes torréfiées



## Assiette Végétarienne

Tajine de Mamie  
Rachida  
Couscous aux fruits confits  
Légumes au bouillon léger



## Assiette Végétarienne

Curry d'aubergines  
À la noix de coco,  
Lentilles, Jeera rice et  
Coriandre



## Assiette Végétarienne

Emincé de Planted  
Stroganoff,  
Riz pilaf Jardinière de  
légumes Bio de la ferme du  
Goupli

