












MENU PAVILLON NAFTULE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de poulet Suisse Sauce suprême Riz créole Carottes, poireaux et Champignons	Pad Thai aux Crevettes Nouilles de riz aux légumes Œuf frit, mungo et Cébette Cacahuètes torréfiées	Bœuf en croûte feuilletée, Jus au pinot noir Duxelles de champignons Gratin de pommes de terre & haricots à la vapeur	Émincé de poulet Suisse, sauce relevée au lime & gingembre, Nouilles Ramen & Wok de légumes	Filet de Dorade Royale snacké Sauce vierge, Nid d'épinards à l'écorce d'agrumes, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
	 			
Assiette Végétarienne	Assiette Végétarienne	Assiette Végétarienne	Assiette Végétarienne	Assiette Végétarienne
Risotto crémeux aux Champignons Copeaux de grana Bouquet de roquette	Pad Thai Veggie au Tofu Bio Suisse Nouilles de riz aux légumes Œuf frit, mungo & Cébette Cacahuètes torréfiées	Tajine de Mamie Rachida Couscous aux fruits confits Légumes au bouillon léger	Curry d'aubergines À la noix de coco, Lentilles, Jeera rice et Coriandre	Emincé de Planté Stroganoff, Riz pilaf Jardinière de légumes Bio de la ferme du Goupil
	 		 	

 Sans gluten  Sans lactose

Pour toute autre allergie : veuillez nous contacter via www.naftule.ch