

Fondation de la Tour en Communs | Restaurant Fon-

dation de la Tour en Communs

Menu du midi

12. to 18.10.2026

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



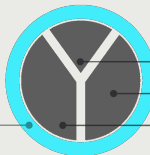
	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Bistro	SAUCISSE DE GIBIER Jus à l'oignon, Pommes purée maison, Tranches de pommes caramélisées 🟡 14.60 / 16.60	ESCALOPE DE POULET VINDALOO Sauce au yaourt, Semoule à l'origan, Tajine de légumes et fruits... 🟡 14.60 / 16.60	CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARDS Coulis de tomate et roquette 🟡 14.60 / 16.60	FISH AND CHIPS Sauce tartare, Petits pois à la menthe 🟡 14.60 / 16.60	MAFÉ DE POULET Patates douces cuites au four, Haricots rouges 🟡 14.60 / 16.60
Urban	DHAL DE LENTILLES Riz jasmin, et légumes 🟡 9.75 / 12.50	PENNE ALLA DI-AVOLA Olives, piments, parmesan, câpres 🟡 9.75 / 12.50	BOWL VÉGAN betterave et baies des bois, myrtilles, blé pourpre, New roots, falafels better-... 🟡 9.75 / 12.50	PICCATA DE TOFU Sauce aigre-douce, Salade aux trois lentilles 🟡 9.75 / 12.50	LASAGNES DE LÉGUMES Bechamel aux champignons 🟡 9.75 / 12.50
Global	FILET DE TRUITE Sauce au citron, Tagliatelles, Epinards en branches 🟡 16.00 / 18.00	CARRÉ DE SANGLIER Sauce grand veneur, Chou rouge mariné, Marrons glacés, Spät-... 🟡 16.00 / 18.00	NAVARIN D'AGNEAU Polenta au mascarpone, Navets glacés 🟡 16.00 / 18.00	MÉDAILLON DE CERF Sauce grand veneur, Courgettes rôties, Purée de céleri, Poire... 🟡 16.00 / 18.00	

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.

Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.