

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

13. jusqu'à 19.01.2025

Pour le numérique menu avec plus d'informations, Scannez le QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Green House	Chou-fleur roots, Lentilles Beluga, Sauce roots, Pickles d'oignons rouges    14.00	Tofu thaï, Sauce coco-caca, Sauté de légumes frais, Basmati Fairtrade   14.00	Nouilles sautées Mycelium, Champignons et légumes, Cacahuète pelées, grillées   14.00	Tofu à la japonaise, Riz collant & nori, Edamame à la fleur de sel, Coriandre & sésame   14.00	Spaghetti "vegana", Aux légumes frais, Huile au basilic   14.00
Market Place	Boudin noir, Cornettes au beurre, Epinards en branches, Salade bar  16.90	Rognons poêlés en vinaigrette, Gratin de pommes de terre, Carottes Vichy, Salade bar   18.90	Tripes à la milanaise, Pain à l'ail, Pommes de terre au persil, Salade bar  16.90	Jarret de porc braisé, Tagliatelles au beurre, Choux de Bruxelles glacés, Salade bar  16.90	Pied de porc mijoté, Purée de pommes de terre au potiron et au romarin, Champignons...  16.90
Chef's special	Risotto du jour "Forestier", Champignons sautés, Salade bar   16.90	Risotto du jour "Schrimpseli", Crevettes marinées, Salade bar  17.90	Risotto du jour "Meu-uuh", Tailladée de bavette de bœuf, Salade bar   18.90	Risotto du jour "Glu-goululou", Piccata de blanc de dinde, Salade bar   16.90	Risotto du jour "Cochon qu'il est bon", Os à moelle rôti, Salade bar  16.90

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

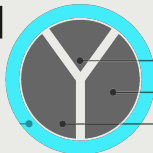
Prix en CHF TTC



Découvrir l'effet climatique de repas...

Impact climatique

-  élevée
-  moyenne
-  faible



Équilibre

-  Protéines
-  Glucides
-  Légumes & Fruits

... et reconnaître une alimentation équilibrée.