Œuvre suisse d'entraide ouvrière OSEO
OSEO VALAIS
Schweizerisches Arbeiterhilfswerk SAH
Soccorso operaio svizzero SOS

Rue Oscar-Bider 60, CH-1950 Sion
Téléphone: 027 329 80 20
www.oseo-vs.ch

Semaine 12 / du 18 au 22 Mars 2024

Menu du jour avec entrée : Fr. 18.00
Plat à l'emporter : Fr. 14.00 (sans entrée)
Réservation obligatoire pour les repas sur place jusqu'à 10h00 au 027 324 80 67

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Standard	Steak de bœuf Sauce poivre vert Pommes dauphine Fagots de haricots (lard)	Férié St-Joseph	Gnocchis maison Sauce à choix : Gorgonzola ou arrabiata	Rôti de veau, jus réduit au romarin Polenta crémeuse Carottes glacées	Soupe de poisson façon bouillabaisse Rouille et toast
Végétarien	Sérac poélé, haricots et pommes dauphine		Gnocchis maison Sauce à choix : Gorgonzola ou arrabiata	Œufs pochés Polenta crémeuse Carottes glacées	Omelette au fromage pommes frites

Suggestions et desserts du chef

Selon disponibilité des stocks et affichage sur place.

Également disponibles à l'emporter

Selon disponibilité des stocks, liste non exhaustive :

Spaghettis bolognaise ..... Fr. 7.50
Sandwich (grand) ..... Fr. 4.50
Sandwich (petit) ..... Fr. 2.50
Hamburger, frites* ..... Fr. 8.00
Kebab*, frites* ..... Fr. 6.50

Portion de frites* ..... Fr. 4.00
Croque-Monsieur ..... Fr. 3.50
Assiette de viande séchée ..... Fr. 12.50
Assiette Valaisanne ..... Fr. 11.50
Salade composée du jour ..... dès Fr. 6.50

Petite salade verte ..... Fr. 2.50
Dessert (tarte, compote ou autre) ..... Fr. 3.00
Barre de chocolat* ..... dès Fr. 1.20

Fourchette verte est un label santé décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse.
Notre restaurant s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs garantissant l'origine des produits. Les menus sont ainsi réalisés en privilégiant des produits locaux et de saison, tout en offrant des mets équilibrés dans un environnement sain, selon le label **Cuisinons notre région**, en partenariat avec Fourchette verte.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond PAS aux exigences du label. Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons économiques et/ou sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc parfois à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.