

Offre culinaire

pour nos patientes et patients



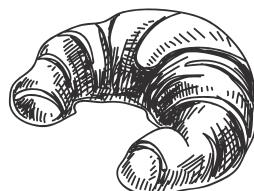
NOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

Boissons

Café, café décaféiné
Thé au choix
Lait : chaud et froid
Ovomaltine : chaud et froid
Caotina
Jus d'orange
Jus de pomme
Divers jus Granini

Pain

Divers croissants*
Petits pains
Petits pains complets
Petits pains Graham
Pain bis
Pain bis sans croûte
Pain croustillant
Biscottes
Divers petits pains
Tresse



Tartinades

Beurre, margarine
Confiture, confiture light
Gelée
Miel
Pâte à tartiner aux noisettes*
Le Parfait*

Fruits

Bircher müesli
Fruits de saison frais
Compote
Divers müeslis matinaux*



Fromage / Charcuterie

Bâtonnets de fromage
Fromage à tartiner
Assortiment de charcuterie froide*
Œuf dur*

Yaourt

Yaourt aux fruits

Ananas, banane, abricot, fraise,
framboise, nature

Yaourt ferme

Moka, banane, chocolat, fraise

Séré

Abricot, fraise, framboise, banane

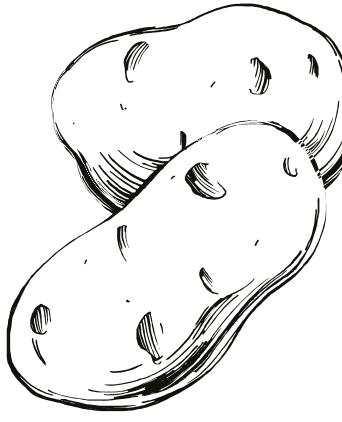


Notre suggestion petit-déjeuner

Bircher müesli fruit maison

*Ces offres sont incluses pour les patients en division privée ou demi-privée.

NOTRE MENU DE MIDI DE SAISON POUR PATIENTES ET PATIENTS



Poitrine de poulet
Pommes sautées
Sauce demi-glacé
Panais rôti

Cheesecake aux fruits des bois *

Poêlée de frisettes avec des légumes*

Cheesecake aux fruits des bois *

Rondelles de chanterelles
Sauce crémeuse aux champignons

Cheesecake aux fruits des bois *

Rösti de pommes de terre avec des poires marinées et du fromage à raclette*

Cheesecake aux fruits des bois *

Les menus hebdomadaires se trouvent dans notre offre culinaire.

COMPOSANTS DU MENU DE MIDI

Soupes

Bouillon de légumes

Viande

Poitrine de poulet

Sauces

Sauce rôti

Sauce tomate

Sauce à la crème

Ketchup

Moutarde

Mayonnaise

Accompagnement

Purée de pommes de terre

Pâtes

Carottes

Panais rôti

Heures des Repas

Petit-déjeuner : 07h30–09h00

Déjeuner : 11h45–12h30

Dîner : 17h40–18h15

Les horaires peuvent varier
selon les départements.



NOTRE OFFRE DU SOIR

Dîner

- Salade composée
- Café complet
- Assiette de viande
- Birchermüesli
- Assiette de fromages
- Assiette mixte viande et fromage
- Bouillie semoule au lait

Optionnel

- Divers pains
- Yaourt
- Séré
- Salades avec vinaigrette au choix
- Fruits frais de saison
- Crème du jour*
- Collation tardive salée/sucrée



SÉLECTION DE BOISSONS

Eau minérale, thé et café peuvent être commandés à tout moment dans le service.

Boissons sucrées

- Coca-Cola 5dl*
- Coca-Cola zéro 5dl*
- Thé glacé 5dl*
- Schorle pomme 5dl*
- Rivella bleu & rouge 5dl*



*Inclus pour les patients en division privée.

DÉCLARATION

Viande

Suisse

bœuf, porc, veau, poulet

Argentine*

entrecôte de bœuf

Irlande

agneau

Hongrie

canard, lapin

France

dinde

Charcuterie

Suisse

charcuterie, jambon, terrine

Hongrie

jambon de dinde

Produits de boulangerie

Tous les produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse à l'exception de :

Poisson

Élevage / Grèce

dorade

Élevage / Norvège

saumon

Pêche intérieure / UE

sandre

Pêche sauvage / Atlantique nord-est

cabillaud

Aquaculture / Italie

truite

Aquaculture / Norvège

saumon mariné

Italie

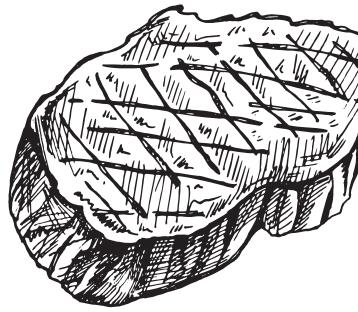
pain pita

Allemagne

pain sans gluten, petit pain malté, petit pain aux graines de lin

Pologne

tresse au beurre



1.*Peut être produit avec des agents hormonaux

**Peut avoir été produit avec des promoteurs non hormonaux comme des antibiotiques

2. Méthode d'élevage non autorisée en Suisse

3. Poissons et fruits de mer issus de pêche durable/méthode de capture

4. Poisson issu d'une aquaculture responsable

FAITS SUR NOUS

140'000
repas par an

50%

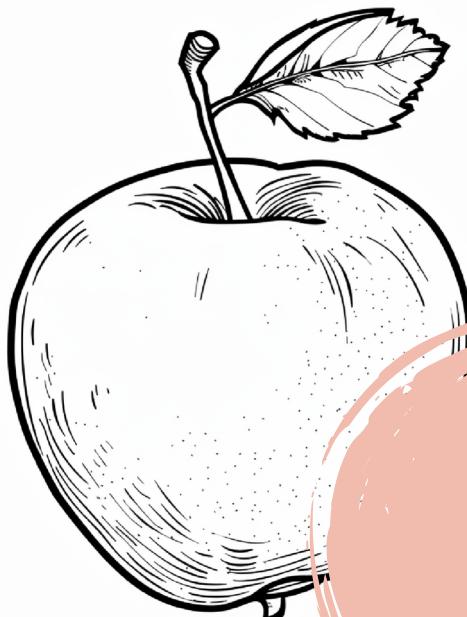
Réduction du gaspillage alimentaire ces dernières années

15'600 Petits pain

par an livrés par la boulangerie Blank à Ins . Pain bis frais fourni par la boulangerie Ritter à Ins.

900 kg

de poisson frais livré par Fideco à Morat



2,5t DE POMMES

livrées par an. Légumes régionaux du Seeland (Dreyer AG).