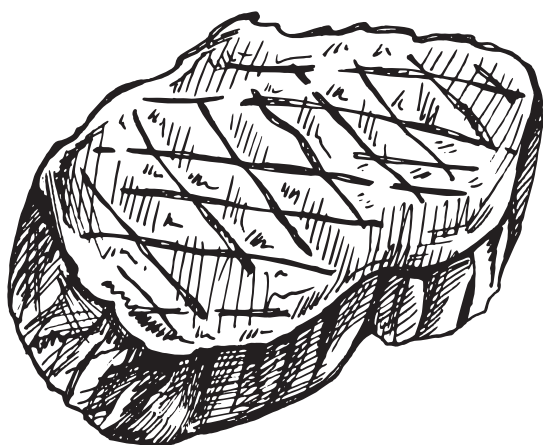


Offre culinaire

Déjeuner et dîner



NOTRE OFFRE DE MIDI

*Heures d'ouverture
de la cafétéria*

Petit-déjeuner : à partir de 08h30

Déjeuner : 11h00–13h00

Dîner : 17h00–18h45

Cafétéria ouverte en continu : 08h30–19h00

MARDI, 06.10.2026

DÎNER

Potage cultivateur

Ragoût de lapin
Sauce au Madeira
Macaroni
Brocolis aux amandes

Boule de Berlin

MENU VÉGÉTARIEN

Potage cultivateur

Burger végétarien
Sauce Cocktail
Pommes frites en robe

Boule de Berlin

SOUPER

Potage cultivateur

Toast Florentine avec
oeuf poché

MERCREDI, 07.10.2026

DÎNER

Soupe aux carottes
jaunes

Piccata de dinde
Sauce tomate
Risotto d'orge
Mélange de légumes

Crème au jus de pom-
mes

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux carottes
jaunes

Moussaka aux
aubergines

Crème au jus de pom-
mes

SOUPER

Soupe aux carottes
jaunes

Spaghetti
Sauce aux fines herbes

Salade composée

JEUDI, 08.10.2026

MENU CLASSIQUE

Potage de maïs

Rôti de viande hachée
Sauce à la moutarde
Purée de pommes de
terre

Pois mange - tout

Roulade de moka

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs

fajitas végétarienne
avec Planté
Poulet

Roulade de moka

DÎNER

Potage de maïs

Salade de boeuf bouilli
Salade composée
sauce italienne

VENDREDI, 09.10.2026

DÎNER

Soupe purée de
pommes de terre

Filet de cabillaud
en croûte d'herbes
Sauce au vin blanc
Riz sauvage
Juliennes de légumes

Flan d'amande

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe purée de
pommes de terre

Stroudel aux légumes
séré aux herbes
Salade composée

Flan d'amande

SOUPER

Soupe purée de
pommes de terre

Gnocchi de pommes
de terre
Ragoût
de champignons

Salade composée

SAMEDI, 10.10.2026

DÎNER

Potage des Grisons

Ragout de chevreuil
Sauce gibier
Chou rouge braisé
Spätzli

Tranche de gâteau

MENU VÉGÉTARIEN

Potage des Grisons

Escalope de tofu
Blé eblly
légumes sautés

Tranche de gâteau

SOUPER

Potage des Grisons

Lasagne
Salade composée

DIMANCHE, 11.10.2026

DÎNER

Potage au cerfeuil

Epaule de veau rôti
Sauce au Porto
Pommes de terre cuit-
es au four
Carottes jaunes

Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

Potage au cerfeuil

Palatschini farcis aux
épinards
Salade composée

Mousse au chocolat

SOUPER

Potage au cerfeuil

Croissant au jambon

Salade assortie

LUNDI, 12.10.2026

DÎNER

Potage aux haricots

Jarret de porc
Sauce à la bière
Polenta bramata
Bâtonnettes de chou
rave

Crème à la banane

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux haricots

Piccata au céleri
Sauce aux tomates
Spaghetti

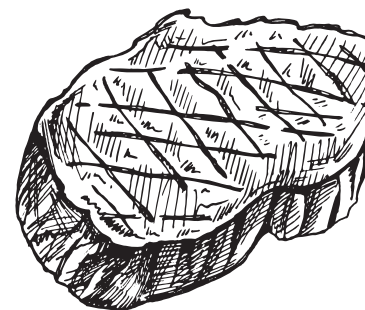
Crème à la banane

SOUPER

Potage aux haricots

Cevapcici
Riz aux légumes
séré aux herbes

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 :

Italie

pain pita

Allemagne

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

Pologne

tresse au beurre

Poisson

Élevage / Grèce

dorade

Élevage / Norvège

saumon

Pêche intérieure / UE

sandre

Pêche sauvage / Atlantique nord-est

cabillaud

Aquaculture / Italie

truite

Aquaculture / Norvège

saumon mariné

1. *Peut avoir été produit avec des promoteurs hormonaux de performance

**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 pêche

4. Poisson issu d'une aquaculture responsable



Pour toute question concernant les allergènes dans les plats, veuillez vous adresser au service client, au personnel soignant ou au personnel du restaurant.