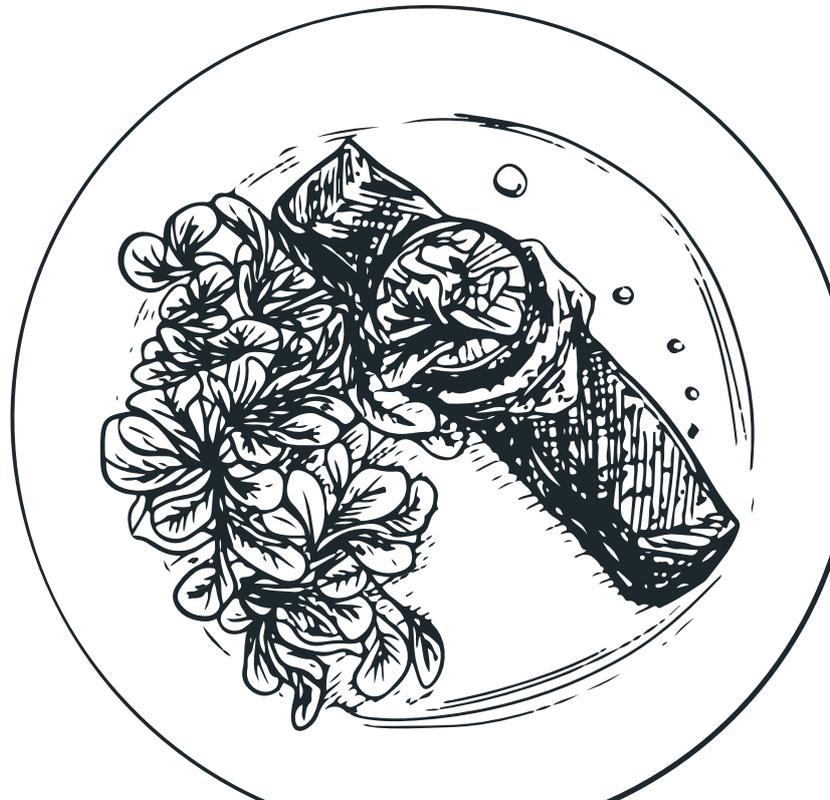
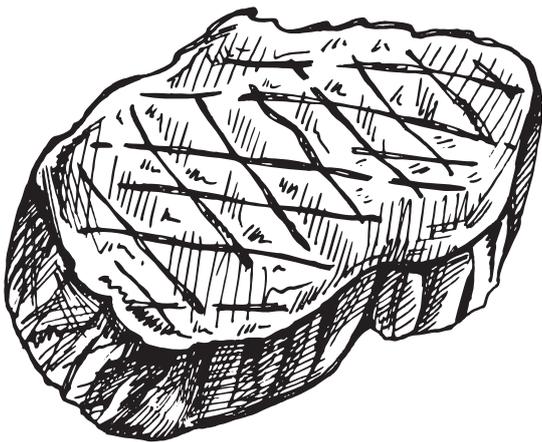


Offre culinaire

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, 15 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe purée de pommes
de terre

Joues de boeuf
Sauce au vin rouge
Gnocchi alsaciens
Tomate aux fines herbes

Timbales de semoule

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe purée de pom-
mes de terre

Risotto aux herbes
Légumes antipasti

Timbales de semoule

DÎNER

Soupe purée de pom-
mes de terre

Tarte aux oignons

Salade de maïs

MERCREDI, 16 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage froid aux con-
combres

Saucisse de veau
Sauce à la moutarde
Pommes croquettes
petits pois et carottes

crème aux fruits de la
passion

MENU VÉGÉTARIEN

Potage froid aux con-
combres

Penne
Sauce arrabbiata

crème aux fruits de la
passion

DÎNER

Potage froid aux con-
combres

Assiette de fromage
Pain bis

JEUDI, 17 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe aux tomates

Émincé de poulet
Sauce au Curry
Riz blanc
Garniture de fruits

Flan caramel

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux tomates

Ragoût de tofu
Sauce aux poivrons
Tagliatelle
Dés de légumes

Flan caramel

DÎNER

Soupe aux tomates

Salade de pommes de
terre

Jambon à l'os
Moutarde

Salade composée

VENDREDI, 18 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage au cerfeuil

Filet de sandre frit
Sauce Tartare
Pommes de terre
bouillies
Fenouil à l'aneth

Tranche de prunes
avec crumble

MENU VÉGÉTARIEN

Potage au cerfeuil

Brochet de
légumes frite
sère aux herbes
Quinoa
Tomate aux fines her-
bes

Flan d'amande

DÎNER

Potage au cerfeuil

Salade grecque avec
fromage Feta

Ciabatta

SAMEDI, 19 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage Vin Blanc

Carré de Porc rôti
Sauce au Calvados
Tagliatelle
Mélange de légumes

Crème au yaourt

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Vin Blanc

Curry de légumes
Riz Pilav

Crème au yaourt

DÎNER

Potage Vin Blanc

Rösti Paysanne avec
du lard, oignons

Salade de racines
rouge

DIMANCHE, 20 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe d'asperges

Boeuf braisé
Sauce au vin rouge
Purée de pommes de
terre
Haricots

Cupcake à la vanille

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe d'asperges

Omelette
Sauce aux fines herbes
Dés de légumes

Cupcake à la vanille

DÎNER

Soupe d'asperges

Penne
Bolognese
fromage râpé

Salade de carottes

LUNDI, 21 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage de fenouil

Émince de canard
Sauce à l'orange
Riz basmati
Wok avec des lé-
gumes et du soja au
Chili

Mousse aux fraises

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil

Ragoût de légumes

Crème à la banane

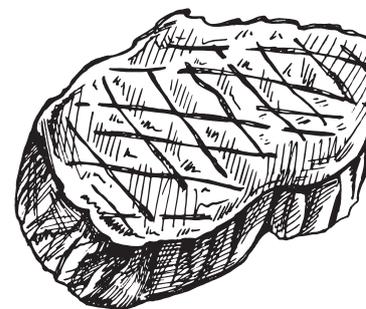
DÎNER

Potage de fenouil

Saumon gravé avec
toast et beurre
Sauce au miel avec
moutarde

Salade de saison

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.