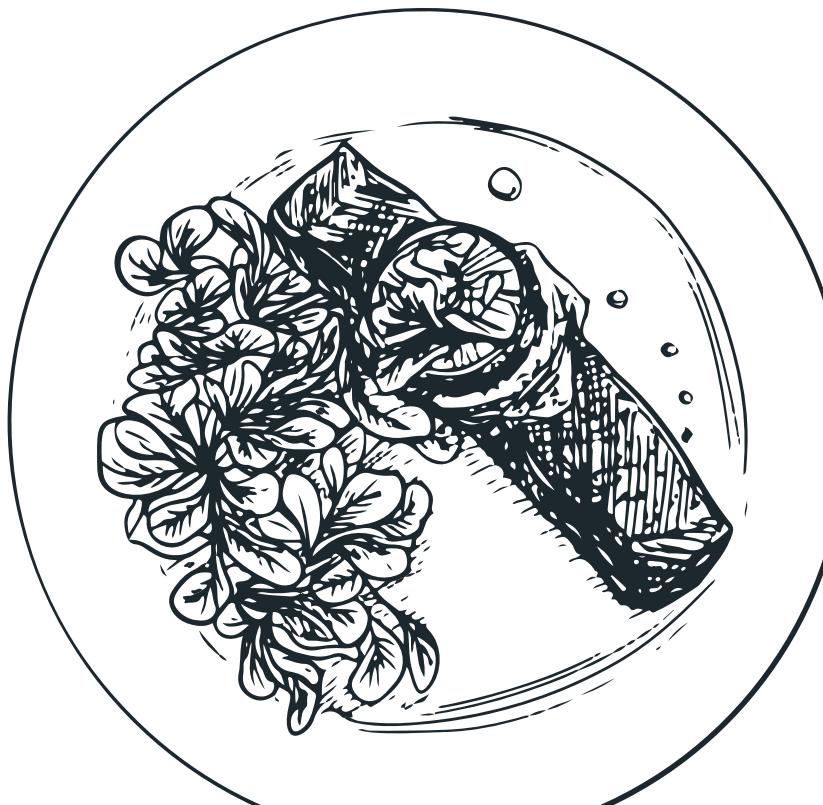
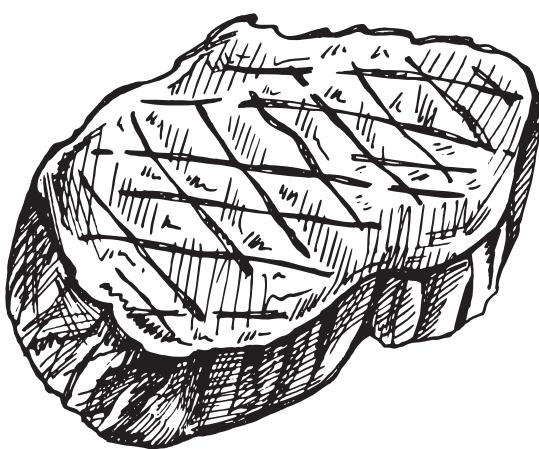


# Offre culinaire

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, 23 DÉCEMBRE 2025

## DÎNER

**Soupe de citrouille**  
\*\*\*

Quasi d'agneau  
Sauce au thym  
Polenta bramata  
Choux de Bruxelles  
\*\*\*

Crème au citron

## MENU VÉGÉTARIEN

**Soupe de citrouille**  
\*\*\*

Butcher boulettes  
Couscous  
Bâtonnets de carottes  
Sauce aux oignons  
\*\*\*

Crème au citron

## SOUPER

**Soupe de citrouille**  
\*\*\*

Baked potato  
Chili con Carne  
Salade composée

MERCREDI, 24 DÉCEMBRE 2025

## DÎNER

**Potage Dubarry**  
\*\*\*

Filet Mignon de porc  
Sauce au Porto  
Tagliatelle  
Haricots verts  
\*\*\*  
Tranche suédoise

## MENU VÉGÉTARIEN

**Potage Dubarry**  
\*\*\*

Escalope de Quorn  
Sauce aux poivrons  
Risotto au  
champignons  
Mélange de légumes  
\*\*\*  
Tranche suédoise

## SOUPER

**Potage Dubarry**  
\*\*\*

Boules de  
chair de viande  
Champignons  
petits pois et carottes  
\*\*\*  
Mousseline  
de pommes

JEUDI, 25 DÉCEMBRE 2025

## DÎNER

**Soupe purée de  
pommes de terre**  
\*\*\*

Roastbeef  
sauce béarnaise  
Gratin de pommes de  
terre  
Mélange de légumes  
\*\*\*  
Cheesecake  
aux fraises

## MENU VÉGÉTARIEN

**Soupe purée de pom-  
mes  
de terre**  
\*\*\*

Planted Poulet  
sauce béarnaise  
Mélange de légumes  
Gratin de pommes de  
terre  
\*\*\*  
Cheesecake

## SOUPER

**Soupe purée de pom-  
mes  
de terre**  
\*\*\*

Terrine au poulet  
Sauce Cumberland  
\*\*\*  
Salade de céleri

**VENDREDI, 26 DÉCEMBRE 2025**

**DÎNER**

Potage Vin Blanc \*\*\*  
Epaule de veau rôti  
Sauce aux fines herbes  
Risotto aux légumes \*\*\*  
Lemon Pie

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage Vin Blanc \*\*\*  
Ragoût de tofu  
Sauce aux Citrouille  
Risotto aux légumes \*\*\*  
Lemon Pie

**SOUPER**

Potage Vin Blanc \*\*\*  
Salade de pommes de terre  
Epaule de porc fumé  
Moutarde

**SAMEDI, 27 DÉCEMBRE 2025**

**DÎNER**

Soupe de panais \*\*\*  
Émincé de boeuf  
Sauce au balsamique  
Frisettes  
Dés de céleri \*\*\*  
Panna Cotta

**MENU VÉGÉTARIEN**

Soupe de panais \*\*\*  
Dés de légumes  
Vol-au-vent  
Tomates cerises confites \*\*\*  
Panna Cotta

**SOUPER**

Soupe de panais \*\*\*  
Saucisse de vienne en cage \*\*\*  
Salade assortie

**DIMANCHE, 28 DÉCEMBRE 2025**

**DÎNER**

Potage au cerfeuil \*\*\*  
Ragoût de veau  
Riz pilav  
Mélange de légumes \*\*\*  
Crème à l'orange sanguine

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage au cerfeuil \*\*\*  
Capuns  
Salade composée \*\*\*  
Crème à l'orange sanguine

**SOUPER**

Potage au cerfeuil \*\*\*  
Spaghetti Carbonara

**LUNDI, 29 DÉCEMBRE 2025**

**DÎNER**

Potage des Grisons \*\*\*  
Rôti du cou de porc  
Sauce de rôti  
Pommes duchesse  
Bâtonnets de carottes glacées \*\*\*  
Crème brûlée

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage des Grisons \*\*\*  
Tranche de polenta gratinée avec du gorgonzola  
Peperonata \*\*\*  
Crème brûlée

**SOUPER**

Potage des Grisons \*\*\*  
Tarte au courge

# 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

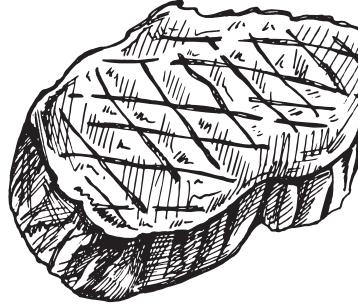
pain pita

### Allemagne

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

### Pologne

tresse au beurre



1.\*Peut 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