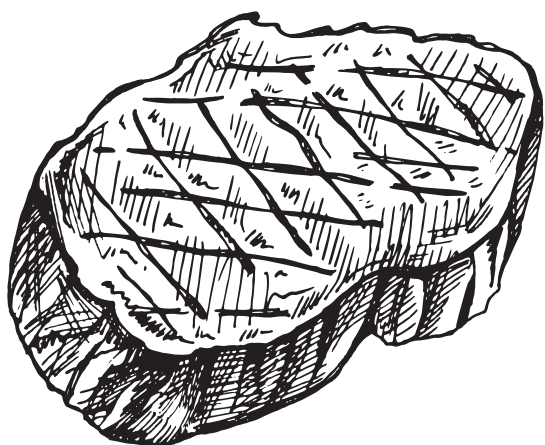


Offre culinaire

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 confi-
tes

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 san-
guine

MENU VÉGÉTARIEN

Potage au cerfeuil

Capuns
Salade composée

Crème à l'orange san-
guine

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 gor-
gonzola
Peperonata

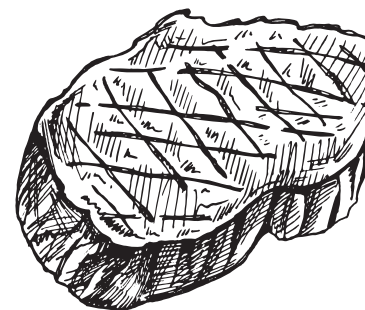
Crème brûlée

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 :

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.