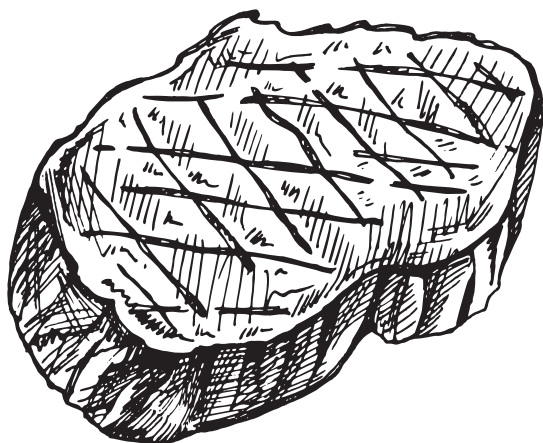


Offre culinaire

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, 13.10.2026

DÎNER

Soupe aux tomates

Joues de boeuf
Sauce au vin rouge
Gnocchi alsaciens
Tomate aux fines her-
bes

Timbales de semoule

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux tomates

Risotto à l'ail des ours
Pastinake rôti

Timbales de semoule

SOUPER

Soupe aux tomates

Tarte aux oignons

Salade de maïs

MERCREDI, 14.10.2026

DÎNER

Soupe de panais

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

crème aux fruits de la
passion

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de panais

Penne
Sauce arrabbiata

crème aux fruits de la
passion

SOUPER

Soupe de panais

Assiette de fromage
Pain bis

JEUDI, 15.10.2026

DÎNER

Purée crécy

Émincé de poulet
Sauce au Curry
Riz blanc
Garniture de fruits

Flan caramel

MENU VÉGÉTARIEN

Purée crécy

Ragoût de tofu
Sauce aux poivrons
Tagliatelle
Dés de légumes

Flan caramel

SOUPER

Purée crécy

Salade de pommes de
terre
Jambon à l'os
Moutarde
Salade composée

VENDREDI, 16.10.2026

DÎNER

Potage aux Patate
douce

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

Tranche de prunes
avec crumble

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux Patate
douce

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

Flan d'amande

SOUPER

Potage aux Patate
douce

Assiette de viande
Petit pain

SAMEDI, 17.10.2026

DÎNER

Potage Vin Blanc

Entrecôte de
sanglier(EU)
Sauce aux
airelles rouge
Tagliatelle
Mélange de légumes

Crème au yaourt

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Vin Blanc

Curry de légumes
Riz Pilav

Crème au yaourt

SOUPER

Potage Vin Blanc

Rösti de pommes de
terre oeuf au plat

Salade de racines
rouge

DIMANCHE, 18.10.2026

DÎNER

Soupe aux lentilles

Bœuf braisé
Sauce au vin rouge
Purée de pommes de
terre
Courge

Cupcake à la vanille

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux lentilles

Omelette
Sauce aux fines herbes
Dés de légumes

Cupcake à la vanille

SOUPER

Soupe aux lentilles

Penne
Bolognese
fromage râpé

Salade de carottes

LUNDI, 19.10.2026

DÎNER

Potage Dubarry

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

Crème à la Ananas

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Dubarry

Ragoût de légumes

Crème à la Ananas

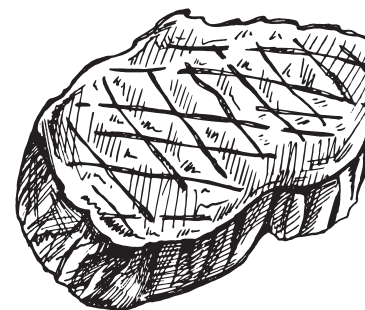
SOUPER

Potage Dubarry

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.