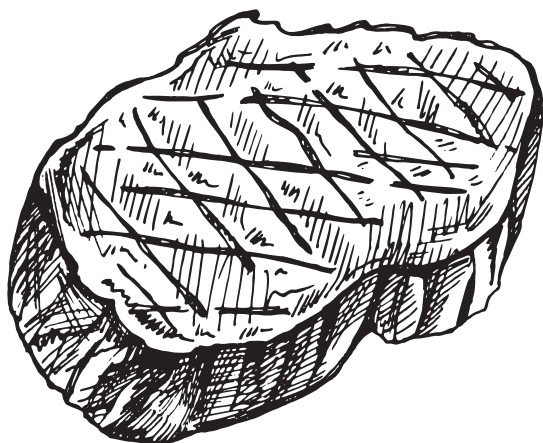


Offre culinaire

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, 03.02.2026

DÎNER

Potage Dubarry

Ragoût de lapin

Sauce au Madeira

Macaroni

Brocolis aux amandes

Boule de Berlin

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Dubarry

Burger végétarien

Sauce Cocktail

Pommes frites en robe

Boule de Berlin

SOUPER

Potage Dubarry

Toast Florentine avec
oeuf poché

DÎNER

Potage aux champig-
nons

Piccata de dinde

Sauce tomate

Risotto d'orge

Mélange de légumes

Crème au jus de pom-
mes

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux champig-
nons

Moussaka aux

aubergines

Crème au jus de pom-
mes

SOUPER

Potage aux champig-
nons

Spaghetti

Sauce aux fines herbes

Salade composée

MERCREDI, 04.02.2026

DÎNER

Potage aux champig-
nons

Piccata de dinde

Sauce tomate

Risotto d'orge

Mélange de légumes

Crème au jus de pom-
mes

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux champig-
nons

Moussaka aux

aubergines

Crème au jus de pom-
mes

SOUPER

Potage aux champig-
nons

Spaghetti

Sauce aux fines herbes

Salade composée

JEUDI, 05.02.2026

MENU CLASSIQUE

Potage chou-rave

Rôti de viande hachée

Sauce à la moutarde

Pommery

Purée de pommes de
terre

Pois mange - tout

Roulade de moka

MENU VÉGÉTARIEN

Potage chou-rave

fajitas végétarienne

avec Planted

Poulet

Roulade de moka

DÎNER

Potage chou-rave

Salade de boeuf bouilli

Salade composée

sauce italienne

VENDREDI, 06.02.2026

DÎNER

Soupe 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 de pommes de terre

Stroudel aux légumes séré aux herbes
Salade composée

Flan d'amande

SOUPER

Soupe de pommes de terre

Gnocchi de pommes de terre

Ragoût de champignons

SAMEDI, 07.02.2026

DÎNER

Soupe aux tomates

Ragoût de boeuf
Jus brun
Mélange de légumes
Frisettes

Tranche de gâteau

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux tomates

Escalope de tofu
Blé eblly
légumes sautés

Tranche de gâteau

SOUPER

Soupe aux tomates

Lasagne
Salade composée

DIMANCHE, 08.02.2026

DÎNER

Potage Vin Blanc

Epaule de veau rôti
Sauce au Porto
Pommes de terre cuites au four
Carottes jaunes

Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Vin Blanc

Palatschini farcis aux épinards
Salade composée

Mousse au chocolat

SOUPER

Potage Vin Blanc

Croissant au jambon

Salade assortie

LUNDI, 09.02.2026

DÎNER

Soupe de panais

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

Crème à la banane

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de panais

Piccata au céleri
Sauce aux tomates
Spaghetti

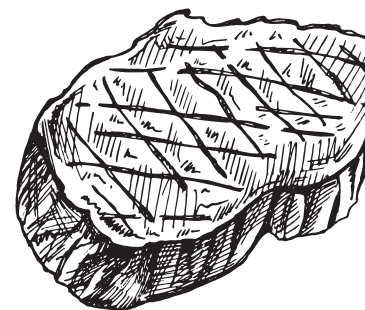
Crème à la banane

SOUPER

Soupe de panais

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.