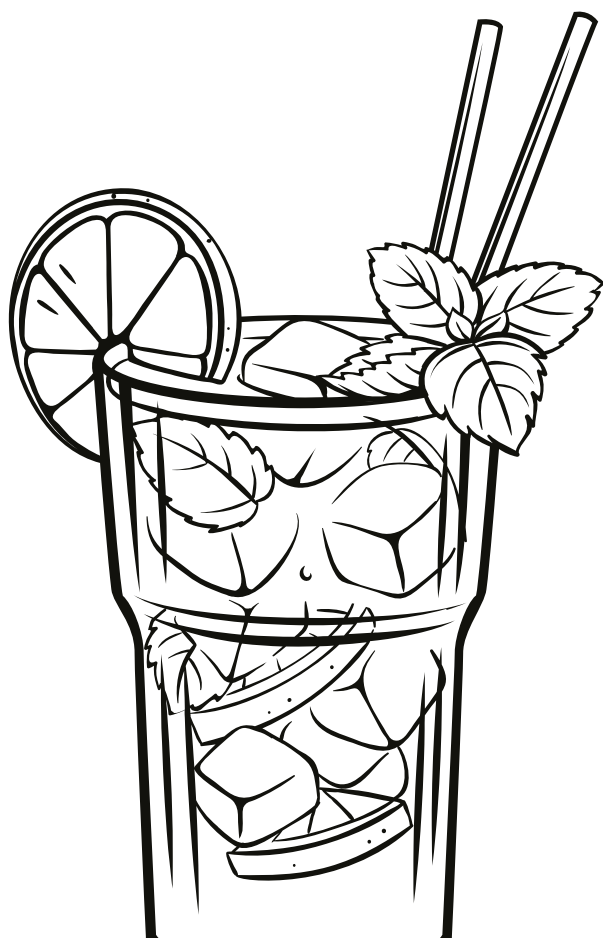
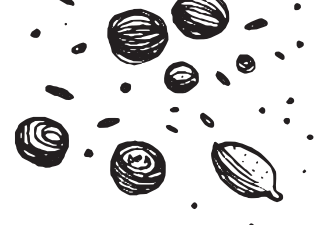


Offre culinaire

pour nos patientes et patients





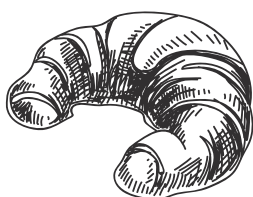
NOTRE OFFRE DE PETIT-DÉJEUNER

Boissons

Café, café décaféiné
Thé au choix
Lait : chaud et froid
Ovomaltine : chaud et froid
Caotina
Jus d'orange
Jus de pomme
Divers jus Granini

Pain

Divers croissants*
Petits pains
Petits pains complets
Petits pains Graham
Pain bis
Pain bis sans croûte
Pain croustillant
Biscottes
Divers petits pains
Tresse



Tartinades

Beurre, margarine
Confiture, confiture light
Gelée
Miel
Pâte à tartiner aux noisettes*
Le Parfait*

Fruits

Birchermüesli
Fruits de saison frais
Compote
Divers müeslis matinaux*



Fromage / Charcuterie

Bâtonnets de fromage
Fromage à tartiner
Assortiment de charcuterie froide*
Œuf dur*

Yaourt

Yaourt aux fruits

Ananas, banane, abricot, fraise,
framboise, nature

Yaourt ferme

Moka, banane, chocolat, fraise

Séré

Abricot, fraise, framboise, banane



Notre suggestion
petit-déjeuner

Birchermüesli fruit
maison

*Ces offres sont incluses pour les patients en
division privée ou demi-privée.

NOTRE MENU DE MIDI DE SAISON POUR PATIENTES ET PATIENTS



Poitrine de poulet
Pommes sautées
Sauce demi-glace
Légumes méditerranéens

Cheesecake aux fruits des
bois *

Poêlée de Spätzli avec des
légumes*

Cheesecake aux fruits des
bois *

Les menus hebdomadaires se trouvent dans notre offre culinaire.

Rondelles garni d'ail sauvage
et de noix de cajou
sauce crémeuse aux herbes

Cheesecake aux fruits des
bois *

Rösti de pommes de terre
avec des tomates et de la
mozzarella*

Cheesecake aux fruits des
bois *

COMPOSANTS DU MENU DE MIDI

Soupes

Bouillon de légumes

Viande

Poitrine de poulet

Sauces

Sauce rôti
Sauce tomate
Sauce à la crème
Ketchup
Moutarde
Mayonnaise

Accompagnement

Purée de pommes de terre
Pâtes
Carottes
Légumes méditerranéens

Heures des Repas

Petit-déjeuner : 07h30–09h00
Déjeuner : 11h45–12h30
Dîner : 17h40–18h15

Les horaires peuvent varier
selon les départements.



NOTRE OFFRE DU SOIR

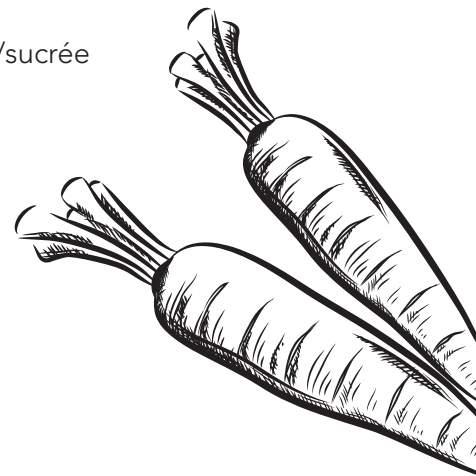


Dîner

Salade composée
Café complet
Assiette de viande
Birchermüesli
Assiette de fromages
Assiette mixte viande et fromage
Bouillie semoule au lait

Optionnel

Divers pains
Yaourt
Séré
Salades avec vinaigrette au choix
Fruits frais de saison
Crème du jour*
Collation tardive salée/sucrée



SÉLECTION DE BOISSONS

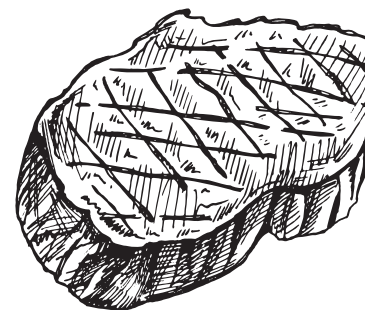
Eau minérale, thé et café peuvent être commandés à tout moment dans le service.

Boissons sucrées

Coca-Cola 5dl*
Coca-Cola zéro 5dl*
Thé glacé 5dl*
Schorle pomme 5dl*
Rivella bleu & rouge 5dl*



*Inclus pour les patients en division privée.



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 être produit avec des agents hormonaux

**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 capture

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.

FAITS SUR NOUS

140'000

repas par an

15'600 Petits pain

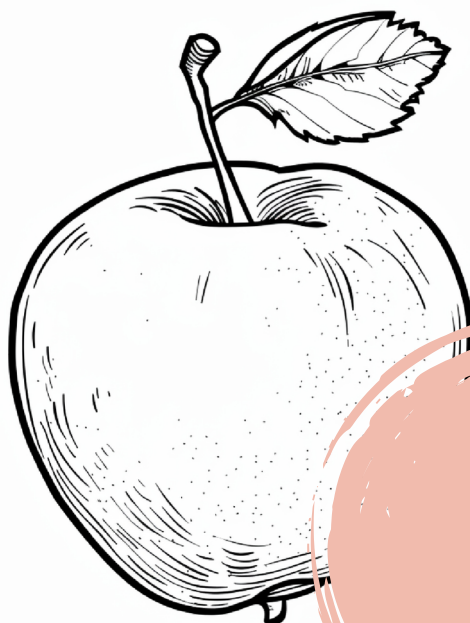
par an livrés par la boulangerie
Blank à Ins. Pain bis frais fourni
par la boulangerie Ritter à Ins.

50%

Réduction du gaspillage
alimentaire ces dernières
années

900 kg

de poisson frais livré par
Fideco à Morat



2,5t DE POMMES

livrées par an. Légumes régionaux
du Seeland (Dreyer AG).