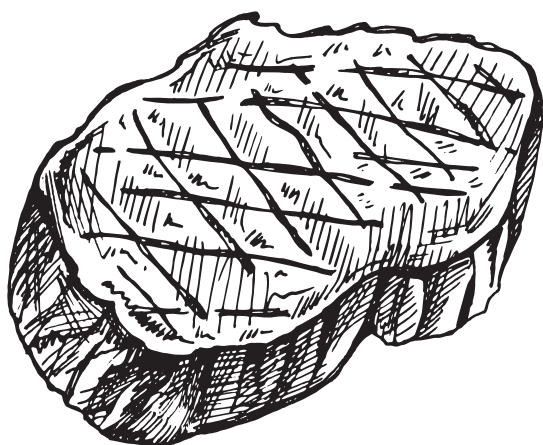


Offre culinaire

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, 03.03.2026

DÎNER

Potage Dubarry

**Quasi d'agneau
Sauce au thym
Polenta bramata
Haricots verts**

Crème au citron

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Dubarry

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

Crème au citron

SOUPER

Potage Dubarry

**Baked potato
Chili con Carne
Salade composée**

MERCREDI, 04.03.2026

DÎNER

Potage aux carottes

**Ragoût de dinde
Sauce tomate
Aubergines sautées
Pâtes aux trois cou-
leurs**

Maccarons au cocos

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux carottes

**Quorn nuggets
Wok avec des légumes
Riz blanc frit**

Maccarons au cocos

SOUPER

Potage aux carottes

**Kaiserschmarrn
Compote de saison**

JEUDI, 05.03.2026

DÎNER

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

**Saucisse de porc
Sauce au marsala
Risotto aux herbes
Romanesco**

**Cheesecake aux
fraises**

MENU VÉGÉTARIEN

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

**Rösti aux légumes
oeuf au plat
Salade assortie**

Cheesecake aux fraises

SOUPER

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

**Macaronis à la
campagnarde**

Purée de pommes

VENDREDI, 06.03.2026

DÎNER

Potage de céleri

Filets de truite
meunière
Sauce aux fines
herbes
Pommes de terre
Petit pois

Petit chou à la crème

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de céleri

Curry de légumes
Riz basmati

Petit chou à la crème

SOUPER

Potage de céleri

Tortilla espagnole
Pisto Manchego
Salade composée

SAMEDI, 07.03.2026

DÎNER

Potage des Grisons

Émincé de boeuf
Sauce au balsamique
Frisettes
Dés de céleri

Panna Cotta

MENU VÉGÉTARIEN

Potage des Grisons

Dés de légumes
Vol-au-vent
Tomates cerises confi-
tes

Panna Cotta

SOUPER

Potage des Grisons

Saucisse de vienne en
cage

Salade assortie

DIMANCHE, 08.03.2026

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

boules avec la chair à
saucisse de veau
Purée de pommes de
terre
Salade de racines
rouges

LUNDI, 09.03.2026

DÎNER

Potage de fenouil

Rôti du cou de porc
Sauce de rôti
Pommes duchesse
Bâtonnets de carottes
glacées

Crème brûlée

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil

Tranche de polenta
gratinée avec du gor-
gonzola
Peperonata

Crème brûlée

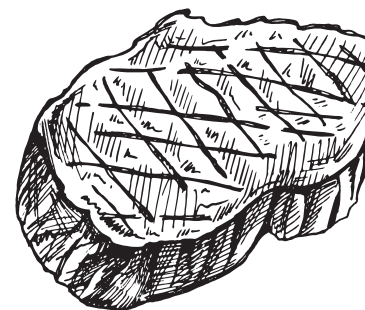
SOUPER

Potage de fenouil

Tarte aux poireaux

Salade de chou

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.