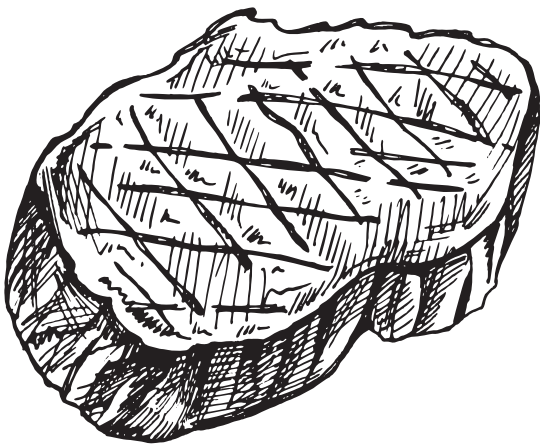


# Offre culinaire

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, 14.04.2026**

### DÎNER

soupe de légumes

\*\*\*

Ragoût de lapin

Sauce au Madeira

Macaroni

Brocolis aux amandes

\*\*\*

Boule de Berlin

### MENU VÉGÉTARIEN

soupe de légumes

\*\*\*

Burger végétarien

Sauce Cocktail

Pommes frites en robe

\*\*\*

Boule de Berlin

### SOUPER

soupe de légumes

\*\*\*

Toast Florentine avec  
oeuf poché

**MERCREDI, 15.04.2026**

### DÎNER

Purée crécy

\*\*\*

Piccata de dinde

Sauce tomate

Risotto d'orge

Mélange de légumes

\*\*\*

Crème au jus de pom-  
mes

### MENU VÉGÉTARIEN

Purée crécy

\*\*\*

Moussaka aux

aubergines

\*\*\*

Crème au jus de pom-  
mes

### SOUPER

Purée crécy

\*\*\*

Spaghetti

Sauce aux fines herbes

\*\*\*

Salade composée

**JEUDI, 16.04.2026**

### MENU CLASSIQUE

Potage de céleri

\*\*\*

Rôti de viande hachée

Sauce à la moutarde

Pommery

Purée de pommes de

terre

Pois mange - tout

\*\*\*

Roulade de moka

### MENU VÉGÉTARIEN

Potage de céleri

\*\*\*

fajitas végétarienne

avec Planted

Poulet

\*\*\*

Roulade de moka

### DÎNER

Potage de céleri

\*\*\*

Salade de boeuf bouilli

Salade composée

sauce italienne

**VENDREDI, 17.04.2026**

**DÎNER**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Filet de cabillaud  
en croûte d'herbes  
Sauce au vin blanc  
Riz sauvage  
Juliennes de légumes  
\*\*\*  
Flan d'amande

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Stroudel aux légumes  
séré aux herbes  
Salade composée  
\*\*\*  
Flan d'amande

**SOUPER**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Gnocchi de pommes  
de terre  
Ragoût  
de champignons  
\*\*\*  
Salade composée

**SAMEDI, 18.04.2026**

**DÎNER**

Soupe aux salsifis et  
d'ranges  
\*\*\*  
Ragoût de boeuf  
Jus brun  
Mélange de légumes  
Nouilles aux épinards  
\*\*\*  
Tranche de gâteau

**MENU VÉGÉTARIEN**

Soupe aux salsifis et  
d'ranges  
\*\*\*  
Escalope de tofu  
Blé eby  
légumes sautés  
\*\*\*  
Tranche de gâteau

**SOUPER**

Soupe aux salsifis et  
d'ranges  
\*\*\*  
Lasagne  
Salade composée

**DIMANCHE, 19.04.2026**

**DÎNER**

Potage des Grisons  
\*\*\*  
Epaule de veau rôti  
Sauce au Porto  
Pommes de terre cuit-  
es au four  
Carottes jaunes  
\*\*\*  
Mousse au chocolat

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage des Grisons  
\*\*\*  
Palatschini farcis aux  
épinards  
Salade composée  
\*\*\*  
Mousse au chocolat

**SOUPER**

Potage des Grisons  
\*\*\*  
Croissant au jambon  
\*\*\*  
Salade assortie

**LUNDI, 20.04.2026**

**DÎNER**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
Jarret de porc  
Sauce à la bière Polen-  
ta bramata Bâtonnettes  
de chou rave  
\*\*\*  
Crème à la banane

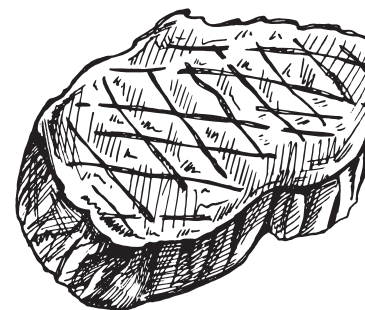
**MENU VÉGÉTARIEN**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
Piccata au céleri  
Sauce aux tomates  
Spaghetti  
\*\*\*  
Crème à la banane

**SOUPER**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
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.