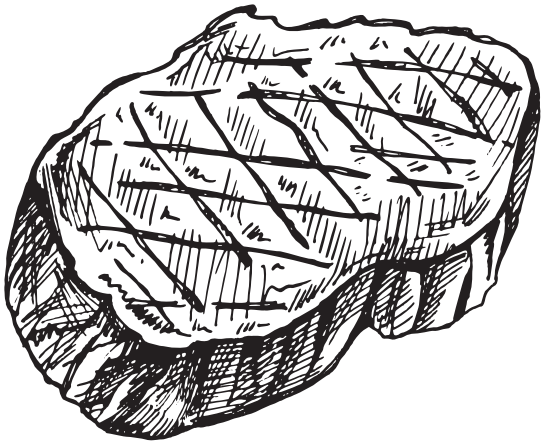
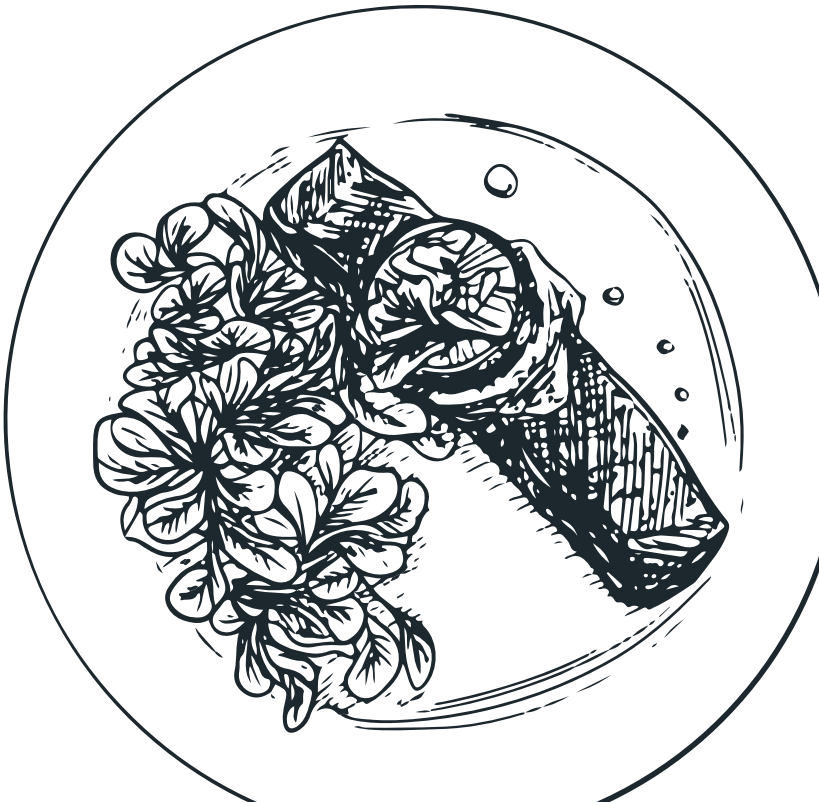
Offre culinaire

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, 12.05.2026

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, 13.05.2026

DÎNER

Soupe aux carottes jaunes
***
Ragoût de dinde
Sauce tomate
Aubergines sautées
Pâtes aux trois couleurs
***
Maccarons au cocos

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux carottes jaunes
***
Quorn nuggets
Wok avec des légumes
Riz blanc frit
***
Maccarons au cocos

SOUPER

Soupe aux carottes jaunes
***
Kaiserschmarrn
Compote de saison

JEUDI, 14.05.2026

DÎNER

Potage chou-rave
***
Saucisse de porc
Sauce au marsala
Risotto aux herbes
Romanesco
***
Cheesecake aux fraises

MENU VÉGÉTARIEN

Potage chou-rave
***
Rösti aux légumes
oeuf au plat
Salade assortie
***
Cheesecake aux fraises

SOUPER

Potage chou-rave
***
Macaronis à la campagnarde
***
Purée de pommes

VENDREDI, 15.05.2026

DÎNER

Soupe d'aspèrges
***
Filets de truite meunière
Sauce aux fines herbes
Pommes de terre
Petit pois
***
Petit choux à la crème

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe d'aspèrges
***
Curry de légumes
Riz basmati
***
Petit choux à la crème

SOUPER

Soupe d'aspèrges
***
Tortilla espagnole
Pisto Manchego
Salade composée

SAMEDI, 16.05.2026

DÎNER

Soupe de pommes de terre
***
Émincé de boeuf
Sauce au balsamique
Frisettes
Dés de céleri
***
Panna Cotta

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de pommes de terre
***
Ragoût d'asperges
Gnocchi de pommes de terre
Tomates cerises
***
Panna Cotta

SOUPER

Soupe de pommes de terre
***
Saucisse de vienne en cage
***
Salade assortie

DIMANCHE, 17.05.2026

DÎNER

Potage Vin Blanc
***
Ragoût de veau
Riz pilav
Mélange de légumes
***
Crème à l'orange sanguine

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Vin Blanc
***
Capuns
Salade composée
***
Crème à l'orange sanguine

SOUPER

Potage Vin Blanc
***
boules avec la chair à saucisse de veau
Purée de pommes de terre
Salade de racines rouges

LUNDI, 18.05.2026

DÎNER

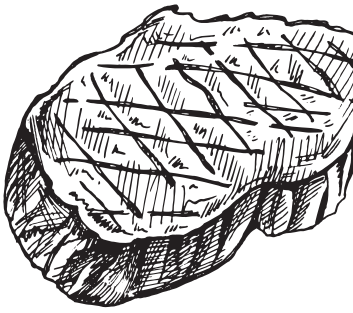
Crème de brocoli
***
Rôti du cou de porc
Sauce de rôti
Pommes duchesse
Bâtonnets de carottes glacées
***
Crème brulée

MENU VÉGÉTARIEN

Crème de brocoli
***
Pizokel aux légumes
***
Crème brulée

SOUPER

Crème de brocoli
***
Terrine de fromage frais
Salade de légumes méditerranéens



DÉCLARATION

Viande

Suisse
bœuf, porc, veau, poulet
Argentine*
entrecôte de bœuf
Irlande
agneau
Hongrie
canard, lapin
France
dinde

Poisson

Élevage / Grèce
dorade
Élevage / Norvège
saumon
Pêche intérieure / UE
sandre
Pêche sauvage / Atlantique nord-est
cabillaud
Aquaculture / Italie
truite
Aquaculture / Norvège
saumon mariné

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

*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 peche
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.