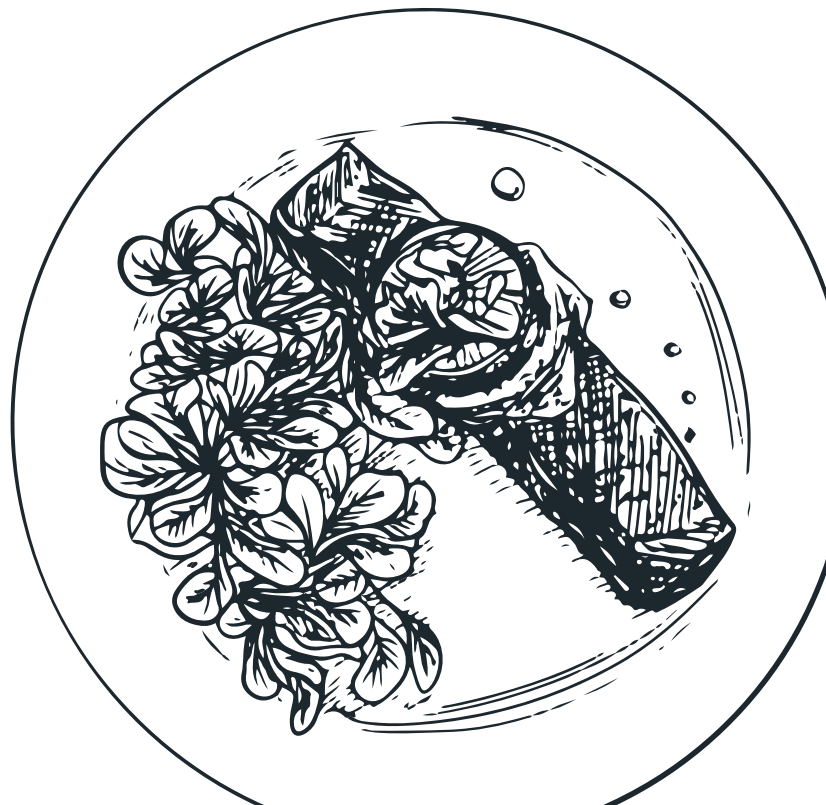
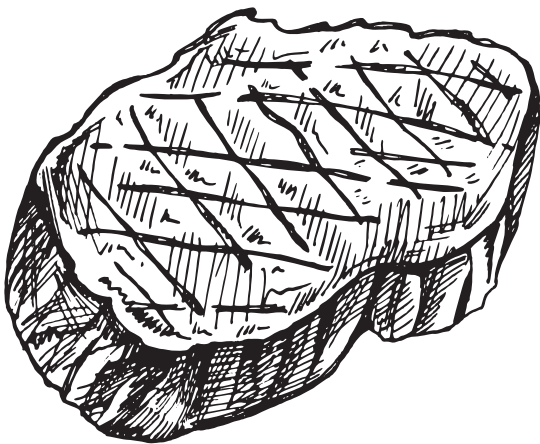




Offre culinaire

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, 20.01.2026

DÎNER

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

**Émincé de veau
à la zurichoise**

Tagliatelle

Tomate aux herbes

Mousse aux mûres

MENU VÉGÉTARIEN

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

Biryani

Mousse aux mûres

SOUPER

**Soupe purée de pom-
mes de terre**

Cannelloni végétariens

**Salade de haricots
verts**

MERCREDI, 21.01.2026

DÎNER

Soupe de panais

**Steak de porc
Peperonata
Pommes sautées
Jus brun**

Feuilletée aux poire

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de panais

**Dal avec des patates
douces**

Feuilletée aux poire

SOUPER

Soupe de panais

Toast Hawaii

Salade verte

JEUDI, 22.01.2026

DÎNER

Purée crécy

**Goulache hongroise
Sauce aux poivrons
Penne
Chou-fleur aux fines
herbes**

Forêt-Noire en verrine

MENU VÉGÉTARIEN

Purée crécy

**Gratin de pommes de
terre avec des
légumes**

Forêt-Noire en verrine

SOUPER

Purée crécy

Salade de saucisson

Salade verte

VENDREDI, 23.01.2026

DÎNER

Potage de maïs

Filet de saumon poché
Sauce à l'estragon
Pommes de terre à la
vapeur
Épinards en branches

Chausson aux pom-
mes

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs

Vegi Planeted Burger
Chutney de raisins
Mah Mee végétarienne

Chausson aux pommes

SOUPER

Potage de maïs

Vol-au-vent
Dés de légumes

SAMEDI, 24.01.2026

DÎNER

Soupe de citrouille au
curry

Poulet rôti au four
Sauce barbecue
Riz basmati
Légumes asia

Mousse aux
framboises

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de citrouille au
curry

Curry de carottes
Pommes de terre
cuites au four

Mousse aux
framboises

SOUPER

Soupe de citrouille au
curry

Pâtes farcies
Sauce aux fines herbes

Salade de racines
rouges

DIMANCHE, 25.01.2026

DÎNER

Potage Vin Blanc

Filet Mignon de porc
Sauce à la crème
Gratin de
pommes de terre
Carottes

Tranche Mille-feuilles

MENU VÉGÉTARIEN

Potage Vin Blanc

Risotto aux poireaux
Escalope de tofu

Tranche Mille-feuilles

SOUPER

Potage Vin Blanc

Beignets aux pommes
Sauce à la vanille

LUNDI, 26.01.2026

DÎNER

Potage de fenouil

Paupiette de boeuf
Sauce à la bière
Purée de pommes de
terre
Dés de légumes

Brownie

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil

Ragoût de lentilles
Saucisse végétarienne

Brownie

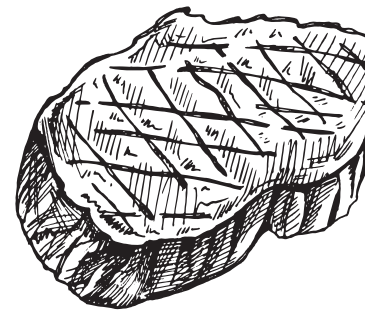
SOUPER

Potage de fenouil

Tarte au fromage

Salade composée

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 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.