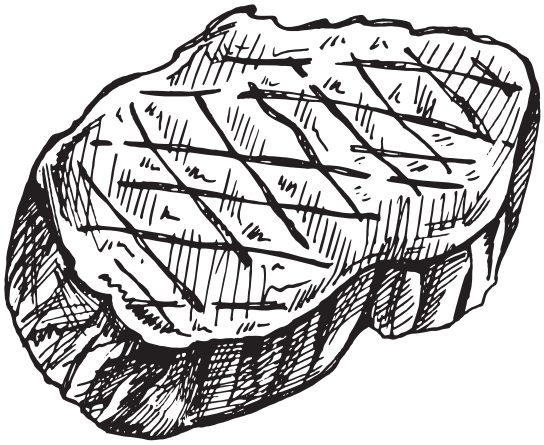
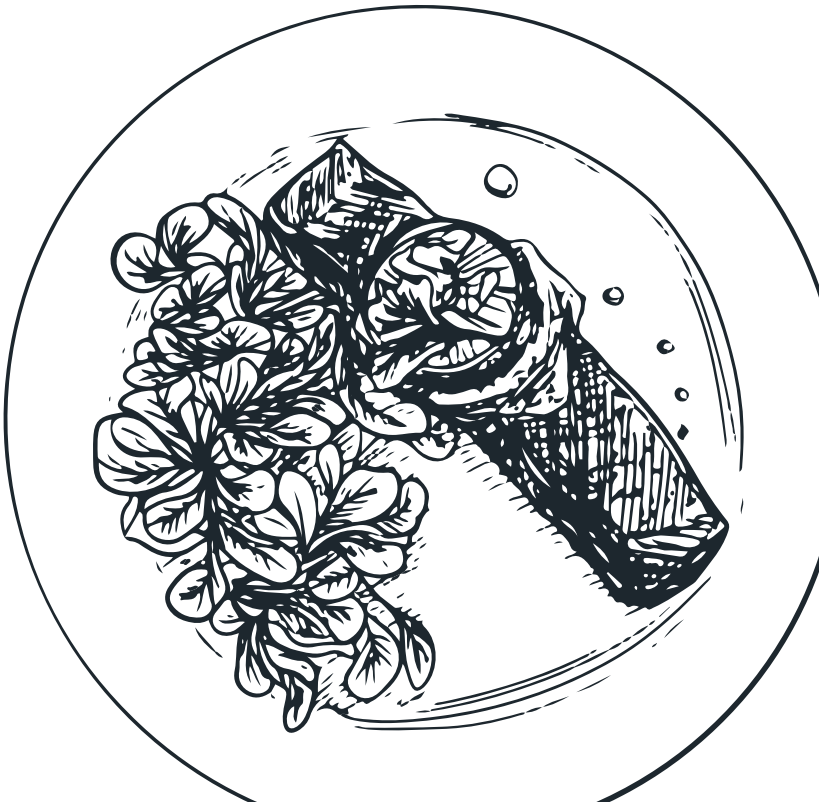
Offre culinaire

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, 19.05.2026

DÎNER

Purée crécy
***
Ragoût de lapin
Sauce au Madeira
Macaroni
Brocolis aux amandes
***
Boule de Berlin

MENU VÉGÉTARIEN

Purée crécy
***
Burger végétarien
Sauce Cocktail
Pommes frites en robe
***
Boule de Berlin

SOUPER

Purée crécy
***
Toast Florentine avec oeuf poché

MERCREDI, 20.05.2026

DÎNER

Potage cultivateur
***
Piccata de dinde
Sauce tomate
Risotto d'orge
Mélange de légumes
***
Crème au jus de pommes

MENU VÉGÉTARIEN

Potage cultivateur
***
Moussaka aux aubergines
***
Crème au jus de pommes

SOUPER

Potage cultivateur
***
Spaghetti
Sauce aux fines herbes
***
Salade composée

JEUDI, 21.05.2026

MENU CLASSIQUE

Potage de fenouil
***
Rôti de viande hachée
Sauce à la moutarde Pommery
Purée de pommes de terre
Pois mange - tout
***
Roulade de moka

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil
***
fajitas végétarienne avec Planted Poulet
***
Roulade de moka

DÎNER

Potage de fenouil
***
Salade de boeuf bouilli
Salade composée sauce italienne

VENDREDI, 22.05.2026

DÎNER

Soupe aux tomates
***
Filet de cabillaud
en croûte d'herbes
Sauce au vin blanc
Riz sauvage
Juliennes de légumes
***
Flan d`amande

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux tomates
***
Asperges vertes et
blanches
séré aux herbes
Pommes de
terre nouvelles
Salade composée
***
Flan d`amande

SOUPER

Soupe aux tomates
***
Gnocchi de pommes
de terre
Ragoût
de champignons
***
Salade composée

SAMEDI, 23.05.2026

DÎNER

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

MENU VÉGÉTARIEN

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

SOUPER

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

DIMANCHE, 24.05.2026

DÎNER

Potage de céleri
***
Epaule de veau rôti
Sauce au Porto
Pommes de terre cuit-
es au four
Asperges blanches
***
Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de céleri
***
Palatschini farcis aux
épinards
Salade composée
***
Mousse au chocolat

SOUPER

Potage de céleri
***
Croissant au jambon
***
Salade assortie

LUNDI, 25.05.20226

DÎNER

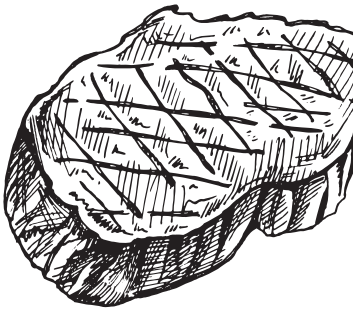
Potage aux Patate
douce
***
Jarret de porc
Sauce à la bière Polen-
ta bramata Bâtonettes
de chou rave
***
Crème à la banane

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux Patate
douce
***
Piccata au céleri
Sauce aux tomates
Spaghetti
***
Crème à la banane

SOUPER

Potage aux Patate
douce
***
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

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.