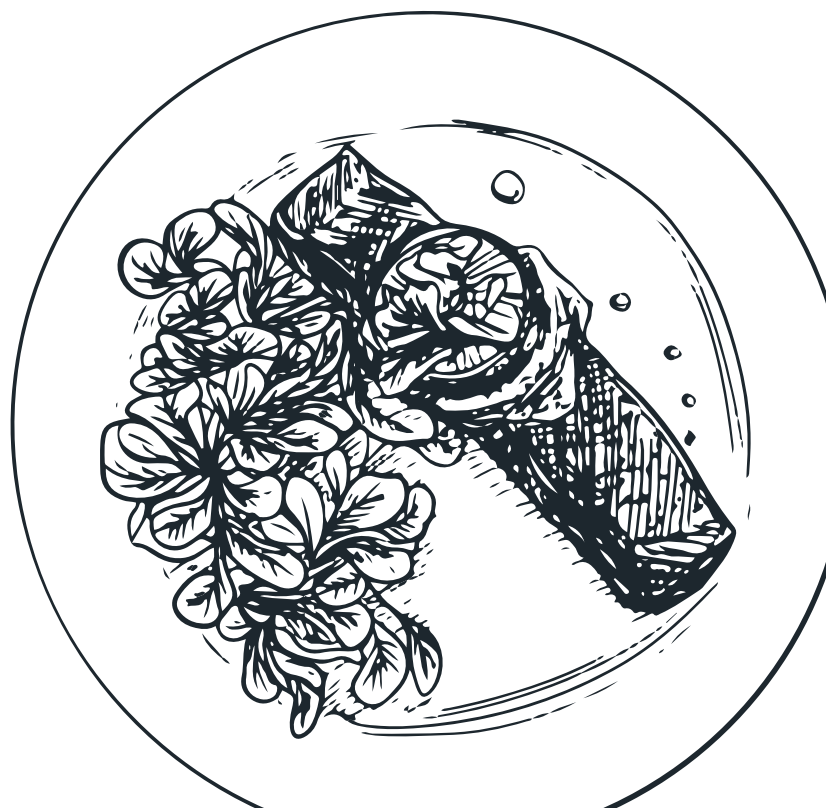
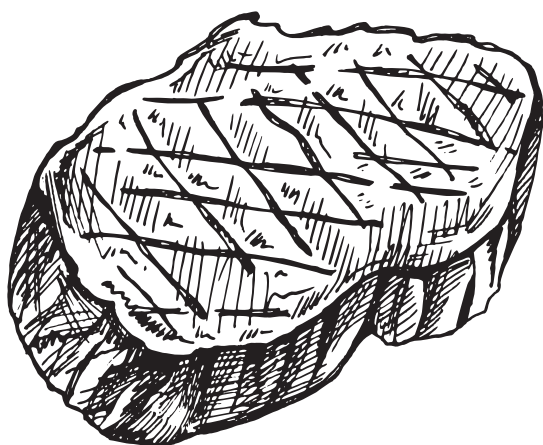


# Offre culinaire

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, 27.01.2026**

### DÎNER

**Potage des Grisons**

\*\*\*

Quasi d'agneau  
Sauce au thym  
Polenta bramata  
Haricots verts

\*\*\*

Crème au citron

### MENU VÉGÉTARIEN

**Potage des Grisons**

\*\*\*

Butcher boulettes  
Couscous  
Bâtonnets de carottes  
Sauce aux oignons

\*\*\*

Crème au citron

### SOUPER

**Potage des Grisons**

\*\*\*

Baked potato  
Chili con Carne  
Salade composée

**MERCREDI, 28.01.2026**

### DÎNER

**Potage Clamart**

\*\*\*

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

\*\*\*

Maccarons au cocos

### MENU VÉGÉTARIEN

**Potage Clamart**

\*\*\*

Quorn nuggets  
Wok avec des légumes  
Riz blanc frit

\*\*\*

Maccarons au cocos

### SOUPER

**Potage Clamart**

\*\*\*

Kaiserschmarrn  
Compote de saison

**JEUDI, 29.01.2026**

### DÎNER

**Soupe de panais**

\*\*\*

Saucisse de porc  
Sauce au marsala  
Risotto aux herbes  
Romanesco

\*\*\*

Cheesecake aux  
fraises

### MENU VÉGÉTARIEN

**Soupe de panais**

\*\*\*

Rösti aux légumes  
oeuf au plat  
Salade assortie

\*\*\*

Cheesecake aux fraises

### SOUPER

**Soupe de panais**

\*\*\*

Macaronis à la  
campagnarde

\*\*\*

Purée de pommes

**VENDREDI, 30.01.2026**

**DÎNER**

Purée crécy  
\*\*\*  
Filets de truite  
meunière  
Sauce aux fines  
herbes  
Pommes de terre  
Petit pois  
\*\*\*  
Petit chou à la crème

**MENU VÉGÉTARIEN**

Purée crécy  
\*\*\*  
Curry de légumes  
Riz basmati  
\*\*\*  
Petit chou à la crème

**SOUPER**

Purée crécy  
\*\*\*  
Tortilla espagnole  
Pisto Manchego  
Salade composée

**SAMEDI, 31.01.2026**

**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  
\*\*\*  
Dés de légumes  
Vol-au-vent  
Tomates cerises confi-  
tes  
\*\*\*  
Panna Cotta

**SOUPER**

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

**DIMANCHE, 01.02.2026**

**DÎNER**

soupe de légumes  
\*\*\*  
Ragoût de veau  
Riz pilav  
Mélange de légumes  
\*\*\*  
Crème à l'orange san-  
guine

**MENU VÉGÉTARIEN**

soupe de légumes  
\*\*\*  
Capuns  
Salade composée  
\*\*\*  
Crème à l'orange san-  
guine

**SOUPER**

soupe de légumes  
\*\*\*  
boules avec la chair à  
saucisse de veau  
Purée de pommes de  
terre  
Salade de racines  
rouges

**LUNDI, 02.01.2026**

**DÎNER**

Potage aux Patate  
douce  
\*\*\*  
Rôti du cou de porc  
Sauce de rôti  
Pommes duchesse  
Bâtonnets de carottes  
glacées  
\*\*\*  
Crème brûlée

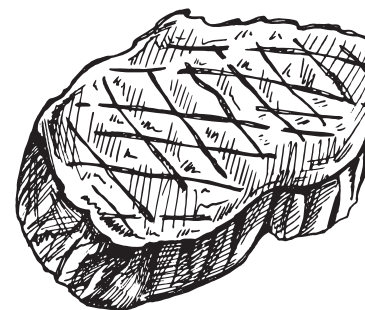
**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage aux Patate  
douce  
\*\*\*  
Tranche de polenta  
gratinée avec du gor-  
gonzola  
Peperonata  
\*\*\*  
Crème brûlée

**SOUPER**

Potage aux Patate  
douce  
\*\*\*  
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.