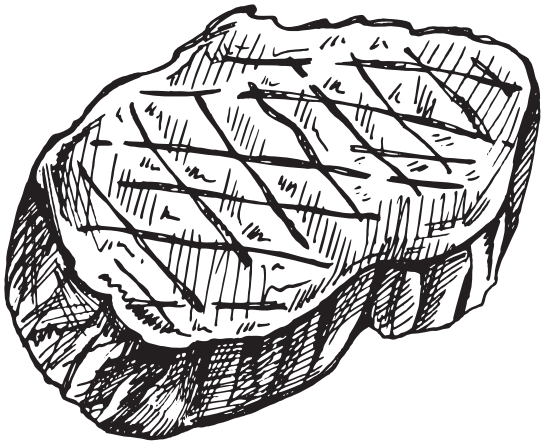
Offre culinaire

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, 01 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage de maïs
***
Quasi d'agneau
Sauce au thym
Polenta bramata
Haricots verts
***
Crème au citron

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs
***
Butcher boulettes
Couscous
Bâtonnets de carottes
Sauce aux oignons
***
Crème au citron

DÎNER

Potage de maïs
***
Baked potato
Chili con Carne
Salade composée

MERCREDI, 02 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage aux patate douce
***
Ragoût de dinde
Sauce tomate
Aubergines sautées
Pâtes aux trois couleurs
***
Maccarons au cocos

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux patate douce
***
Quorn nuggets
Wok avec des légumes et du
Soja au chili
Riz blanc frit
***
Maccarons au cocos

DÎNER

Potage aux patate douce
***
Kaiserschmarrn
Compote de saison

JEUDI, 03 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage Dubarry
***
Saucisse de porc
Sauce au marsala
Risotto aux herbes
Romanesco
***
Cheesecake aux fraises

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de céleri
***
Rösti aux légumes
oeuf au plat
Salade assortie
***
Cheesecake aux fraises

DÎNER

Potage de céleri
***
Assiette des antipasti
Ciabatta

VENDREDI, 04 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Potage de fenouil
***
Filets de truite meunière
Sauce aux fines herbes
Pommes de terre bouillies
Petit pois
***
Petit choux à la crème

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil
***
Curry de légumes
Riz basmati
***
Petit choux à la crème

DÎNER

Potage de fenouil
***
Saucisse de vienne en cage
Salade assortie

SAMEDI, 05 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Soupe d'aspèrges
***
Émincé de boeuf
Sauce au balsamique
Frisettes
Dés de céleri
***
Panna Cotta

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe d'aspèrges
***
Dés de légumes
Vol-au-vent
Tomates cerises confites
***
Panna Cotta

DÎNER

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

DIMANCHE, 06 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

Purée crécy
***
Ragoût de veau
Riz pilav
Mélange de légumes
***
Crème à l'orange sanguine

MENU VÉGÉTARIEN

Purée crécy
***
Capuns
Salade composée
***
Crème à l'orange sanguine

DÎNER

Purée crécy
***
boules avec la chair à saucisse de veau
Sauce à la crème
Purée de pommes de terre
Salade de racines rouges

LUNDI, 07 JUILLET 2025

MENU CLASSIQUE

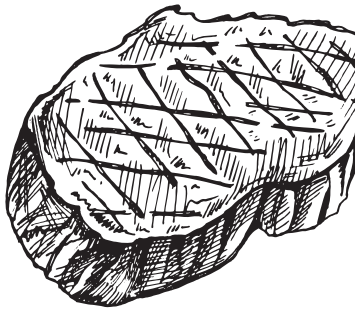
Potage chou-rave
***
Rôti du cou de porc
Sauce de rôti
Pommes duchesse
Bâtonnets de carottes glacées
***
Crème brulée

MENU VÉGÉTARIEN

Potage chou-rave
***
Tranche de polenta gratinée avec du gorgonzola
Peperonata
***
Crème brulée

DÎNER

Potage chou-rave
***
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.