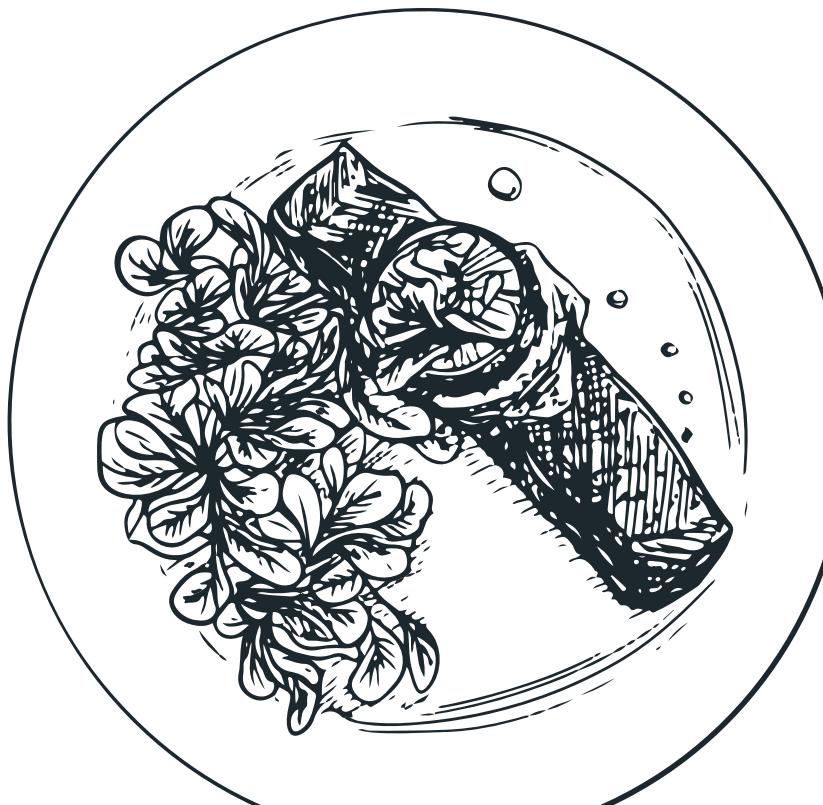
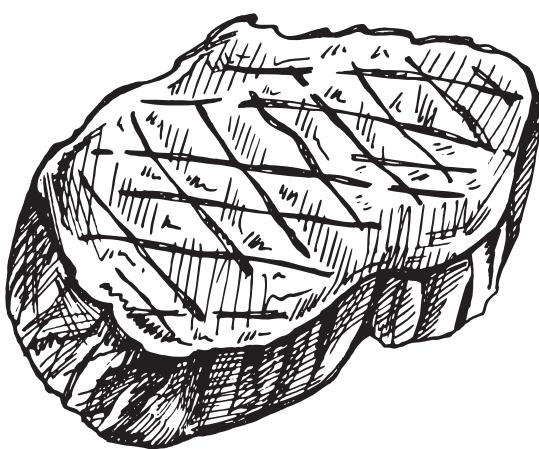


Offre culinaire

Déjeuner et dîner



NOTRE OFFRE DE MIDI

Horaires d'ouverture
de la cafétéria
Petit-déjeuner : à partir de 08h30
Déjeuner : 11h00–13h00
Dîner : 17h00–18h45
Cafétéria ouverte en continu : 08h30–19h00

MARDI, 30 DÉCEMBRE 2025

DÎNER

- Potage chou-rave ***
- Ragoût de lapin
- Sauce au Madeira
- Macaroni
- Brocolis aux amandes ***
- Boule de Berlin

MENU VÉGÉTARIEN

- Potage chou-rave ***
- Burger végétarien
- Sauce Cocktail
- Pommes frites en robe ***
- Boule de Berlin

SOUPER

- Potage chou-rave ***
- Toast Florentine avec œuf poché

MERCREDI, 31 DÉCEMBRE 2025

DÎNER

- soupe de légumes ***
- Cornettes
- Bolognese
- Purée de pommes ***
- Tranche de gâteau Royal

MENU VÉGÉTARIEN

- soupe de légumes ***
- Cornettes
- Sauce tomate
- Salade verte ***
- Tranche de gâteau Royal

SOUPER

- Terrine de fromage frais ***
- Filet de boeuf sauce au cognac
- Pommes duchesse
- Tomate ***
- Mousse au chocolat

JEUDI, 01 JANVIER 2026

MENU CLASSIQUE

- Purée crécy ***
- Suprême de poulet de maïs
- Sauce au vin rouge
- Risotto aux herbes
- Mélange de légumes ***
- Crème au yaourt

MENU VÉGÉTARIEN

- Purée crécy ***
- Emicé de tofu
- Stroganoff
- Riz Pilav ***
- Crème au yaourt

DÎNER

- Purée crécy ***
- Assiette de viande
- Petit pain

VENDREDI, 02 JANVIER 2026

DÎNER

Crème de brocoli ***
Fillet de cabillaud en croûte d'herbes
Sauce au vin blanc
Riz sauvage
Julennes de légumes ***
Flan d'amande

MENU VÉGÉTARIEN

Crème de brocoli ***
Stroudel aux légumes séré aux herbes
Salade composée ***
Flan d'amande

SOUPER

Crème de brocoli ***
Gnocchi de pommes de terre
Ragoût de champignons ***
Salade composée

SAMEDI, 03 JANVIER 2026

DÎNER

Potage de maïs ***
Ragoût de boeuf
Jus brun
Mélange de légumes
Nouilles aux épinards ***
Tranche de gâteau

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs ***
Escalope de tofu
Blé ebley
Légumes sautés ***
Tranche de gâteau

SOUPER

Potage de maïs ***
Lasagne
Salade composée

DIMANCHE, 04 JANVIER 2026

DÎNER

Soupe de pommes de terre ***
Epaule de veau rôti
Sauce au Porto
Pommes de terre cuites au four
Carottes jaunes ***
Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de pommes de terre ***
Palatschini farcis aux épinards
Salade composée ***
Mousse au chocolat

SOUPER

Soupe de pommes de terre ***
Croissant au jambon ***
Salade assortie

LUNDI, 05 JANVIER 2026

DÎNER

Potage cultivateur ***
Jarret de porc
Sauce à la bière
Polenta bramata
Bâtonnettes de chou rave ***
Crème à la banane

MENU VÉGÉTARIEN

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

SOUPER

Potage cultivateur ***
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

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 :

Poisson

Élevage / Grèce

dorade

Élevage / Norvège

saumon

Pêche intérieure / UE

sandre

Pêche sauvage / Atlantique nord-est

cabillaud

Aquaculture / Italie

truite

Aquaculture / Norvège

saumon mariné

Italie

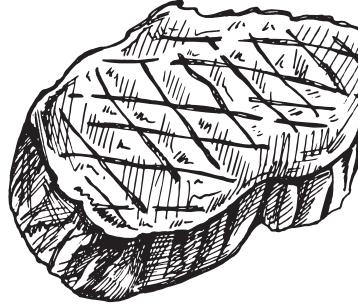
pain pita

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 pêche

4. Poisson issu d'une aquaculture responsable