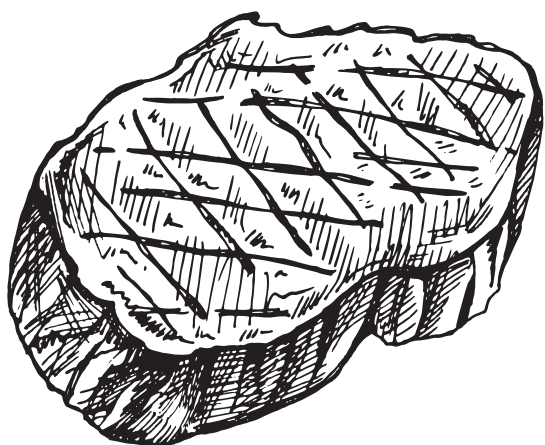


Offre culinaire

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, 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
oeuf 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

Emicè de tofu
Stroganoff
Riz Pilav

Crème au yaourt

DÎNER

Purée crécy

Assiette de viande
Petit pain

VENDREDI, 02 JANVIER 2026

DÎNER

Crème de brocoli

Filet de cabillaud
en croûte d'herbes
Sauce au vin blanc
Riz sauvage
Juliennes 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 eblly
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 cuit-
es 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

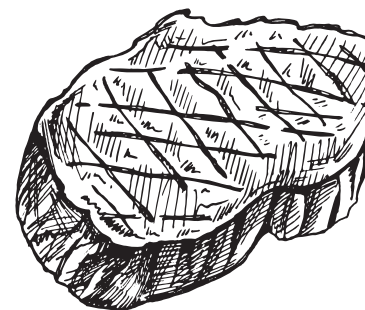
Crème à la banane

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 :

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.