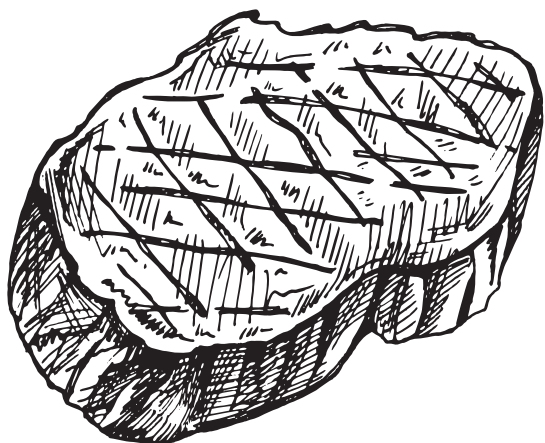


# Offre culinaire

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, 17.03.2026**

### DÎNER

Potage chou-rave  
\*\*\*  
Joues de boeuf  
Sauce au vin rouge  
Gnocchi alsaciens  
Tomate aux fines herbes  
\*\*\*  
Timbales de semoule

### MENU VÉGÉTARIEN

Potage chou-rave  
\*\*\*  
Risotto aux herbes  
Légumes antipasti  
\*\*\*  
Timbales de semoule

### SOUPER

Potage chou-rave  
\*\*\*  
Tarte aux oignons  
\*\*\*  
Salade de maïs

**MERCREDI, 18.03.2026**

### DÎNER

Potage de céleri  
\*\*\*  
Saucisse de veau  
Sauce à la moutarde  
Pommes croquettes  
petits pois et carottes  
\*\*\*  
crème aux fruits de la  
passion

### MENU VÉGÉTARIEN

Potage de céleri  
\*\*\*  
Penne  
Sauce arrabbiata  
\*\*\*  
crème aux fruits de la  
passion

### SOUPER

Potage de céleri  
\*\*\*  
Assiette de fromage  
Pain bis

**JEUDI, 19.03.2026**

### DÎNER

Soupe de citrouille  
\*\*\*  
Émincé de poulet  
Sauce au Curry  
Riz blanc  
Garniture de fruits  
\*\*\*  
Flan caramel

### MENU VÉGÉTARIEN

Soupe de citrouille  
\*\*\*  
Ragoût de tofu  
Sauce aux poivrons  
Tagliatelle  
Dés de légumes  
\*\*\*  
Flan caramel

### SOUPER

Soupe de citrouille  
\*\*\*  
Salade de pommes de  
terre  
Jambon à l'os  
Moutarde  
Salade composée

**VENDREDI, 20.03.2026**

**DÎNER**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Filet de sandre frit  
Sauce Tartare  
Pommes de terre  
bouillies  
Fenouil à l'aneth  
\*\*\*  
Tranche de prunes  
avec crumble

**MENU VÉGÉTARIEN**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Brochet de  
légumes frite  
séré aux herbes  
Quinoa  
Tomate aux fines her-  
bes  
\*\*\*  
Flan d'amande

**SOUPER**

Potage Saint-Germain  
\*\*\*  
Poêlée de Frisettes  
aux légumes

**SAMEDI, 21.03.2026**

**DÎNER**

Soupe purée de pom-  
mes de terre  
\*\*\*  
Carré de Porc rôti  
Sauce au Calvados  
Tagliatelle  
Mélange de légumes  
\*\*\*  
Crème au yaourt

**MENU VÉGÉTARIEN**

Soupe purée de pom-  
mes de terre  
\*\*\*  
Curry de légumes  
Riz Pilav  
\*\*\*  
Crème au yaourt

**SOUPER**

Soupe purée de pom-  
mes de terre  
\*\*\*  
Rösti Paysanne avec  
du lard, oignons  
\*\*\*  
Salade de racines  
rouge

**DIMANCHE, 22.03.2026**

**DÎNER**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
Ragout de chevreuil  
Sauce au vin rouge  
Frisettes  
Chou rouge braisé  
\*\*\*  
Cupcake à la vanille

**MENU VÉGÉTARIEN**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
Omelette  
Sauce aux fines herbes  
Dés de légumes  
\*\*\*  
Cupcake à la vanille

**SOUPER**

Crème de brocoli  
\*\*\*  
Penne  
Bolognese  
fromage râpé  
\*\*\*  
Salade de carottes

**LUNDI, 23.03.2026**

**DÎNER**

Soupe aux tomates  
\*\*\*  
Émince de canard  
Sauce à l'orange  
Riz basmati  
Wok avec des lé-  
gumes et du soja au  
Chili  
\*\*\*  
Crème à la Ananas

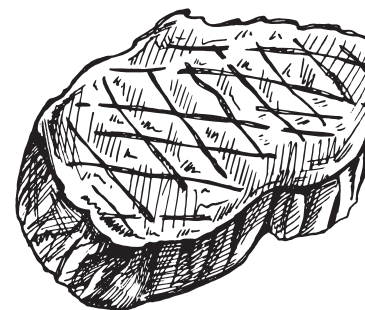
**MENU VÉGÉTARIEN**

Soupe aux tomates  
\*\*\*  
Ragoût de légumes  
\*\*\*  
Crème à la Ananas

**SOUPER**

Soupe aux tomates  
\*\*\*  
Saumon gravé avec  
toast et beurre  
Sauce au miel avec  
moutarde  
\*\*\*  
Salade de saison

# 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.