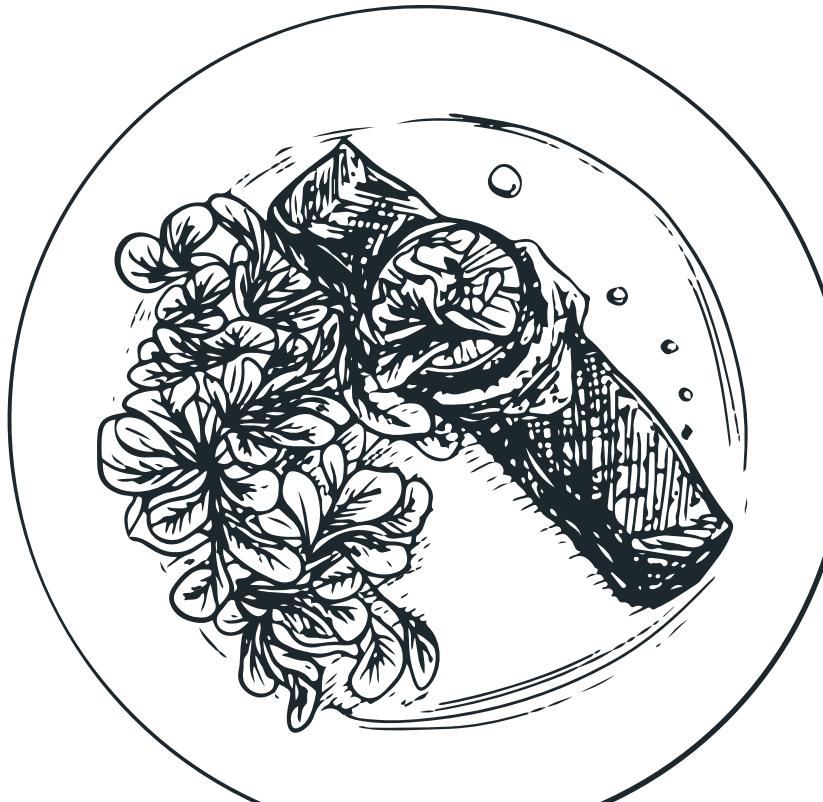
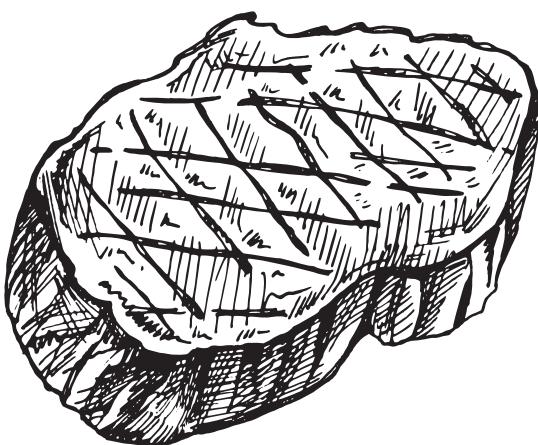


Offre culinaire

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, 09 DÉCEMBRE 2025

DÎNER

- Soupe de panais**

Ragoût de porc
Sauce au thym
Pâtes Kravättli
Brocolis vapeur

Crème à la vanille

MENU VÉGÉTARIEN

- Soupe de panais**

Goulasch poivrons-pommes au tofu
Purée de pommes de terre

Crème à la vanille

SOUPER

- Soupe de panais**

Camembert pané
Pommes de terre au cumin

Chutney de raisins

MERCREDI, 10 DÉCEMBRE 2025

DÎNER

- Potage Dubarry**

Émincé de bœuf Stroganoff
Bâtonnets de chou-rave
Pommes sautées

Mousse Toblerone

MENU VÉGÉTARIEN

- Potage Dubarry**

Knödel de pain
Ragoût d'asperges

Mousse Toblerone

SOUPER

- Potage Dubarry**

Terrine de viande
Salade coleslaw

Petit pain

JEUDI, 11 DÉCEMBRE 2025

DÎNER

- Potage au cerfeuil**

Pojarski de veau
Sauce au romarin
Boulgour
Zucchini

Crème catalane

MENU VÉGÉTARIEN

- Potage au cerfeuil**

Ragoût de tofu
Sauce aux légumes
Risotto

Crème catalane

SOUPER

- Potage au cerfeuil**

Frisettes
Sauce à la crème
Salade de céleri

rehaklinik TSCHUGG

VENDREDI, 12 DÉCEMBRE 2025

DÎNER
Potage aux Patate douce ***
Dorade poêlée pak choi
Patates douces
Sauce froide aux herbes ***
Tranche de mousse à la framboise

MENU VÉGÉTARIEN
Potage aux Patate douce ***
Escalope végétarienne Bâtonnets Pommes duchesse Sauce crème aux herbes ***
Tranche de mousse à la framboise

SOUPER
Potage aux Patate douce ***
Risotto aux herbes Courge ***
Salade de fenouil

SAMEDI, 13 DÉCEMBRE 2025

DÎNER
Purée crécy ***
Poitrine de poulet rôtie
Sauce au vin rouge
Gâteau de semoule Légumes poêlés ***
Crème brûlée

MENU VÉGÉTARIEN
Purée crécy ***
Ratatouille sicilienne Burger de quinoa et edamame ***
Crème brûlée

SOUPER
Purée crécy ***
Spaghetti Napoli ***
Salade de concombre

DIMANCHE, 14 DÉCEMBRE 2025

DÎNER
Potage Vin Blanc ***
Entrecôte de bœuf Beurre aux herbes
Pommes de terre nouvelles
Mélange de légumes ***
Tiramisu

MENU VÉGÉTARIEN
Potage Vin Blanc ***
Quorn aigre-doux Riz basmati ***
Tiramisu

SOUPER
Potage Vin Blanc ***
Crêpe farcie aux épinards Coulis de poivrons ***
Salade verte

LUNDI, 15 DÉCEMBRE 2025

DÎNER
Soupe de pommes de terre ***
Fromage italien Sauce rôti Gersotto Carottes jaunes ***
Mousse de fromage blanc

MENU VÉGÉTARIEN
Soupe de pommes de terre ***
Chili sin carne Pain pita ***
Mousse de fromage blanc

SOUPER
Soupe de pommes de terre ***
Gâteau aux pommes râpées Crème fouettée

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

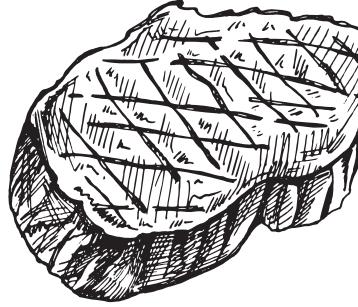
pain pita

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 capture

4. Poisson issu d'une aquaculture responsable