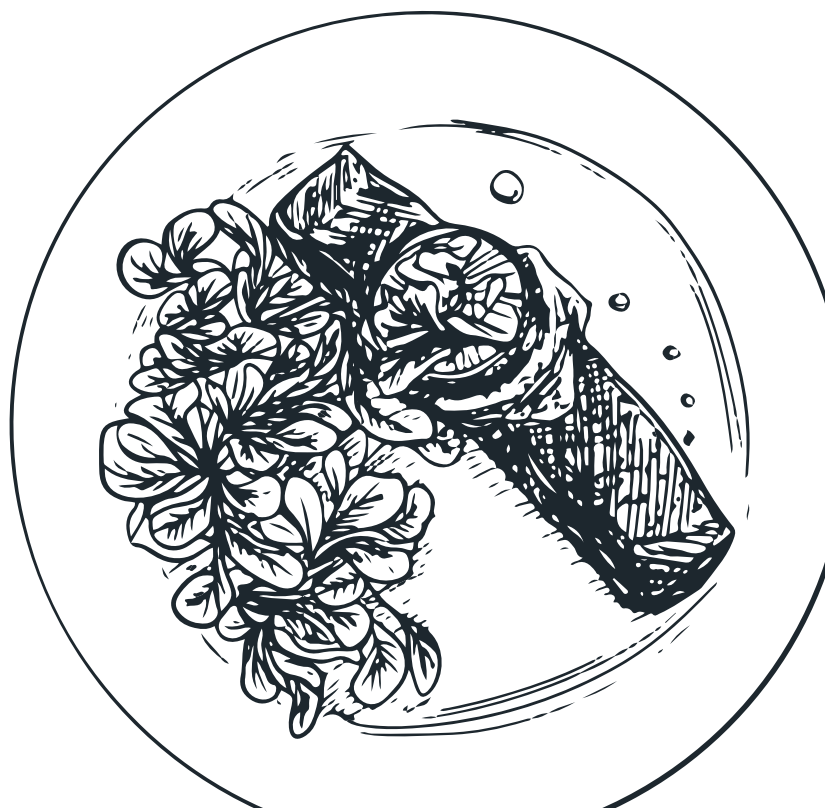
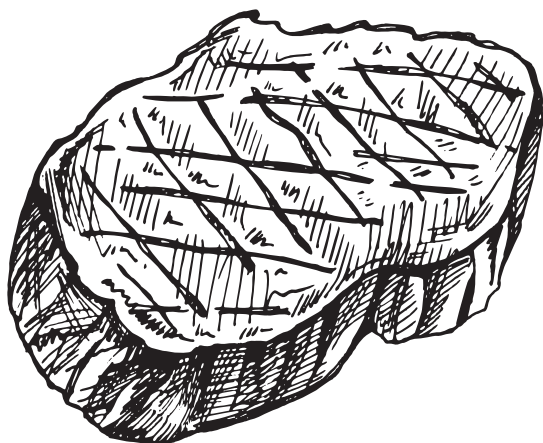


Offre culinaire

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, 12 AOÛT 2025

DÎNER

Soupe froide de melon

Ragoût de lapin

Sauce au Madeira

Macaroni

Brocolis aux amandes

Boule de Berlin

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe froide de melon

Burger végétarien

Sauce Cocktail

Pommes frites en robe

Boule de Berlin

SOUPER

Soupe froide de melon

Baked potato

Chili con Carne

Salade composée

MERCREDI, 13 AOÛT 2025

DÎNER

Soupe aux tomates

Piccata de dinde

Sauce tomate

Risotto d'orge

Mélange de légumes

Crème au jus de pommes

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe aux tomates

Moussaka aux

aubergines

Crème au jus de pommes

SOUPER

Soupe aux tomates

Spaghetti

Sauce aux fines herbes

Salade composée

JEUDI, 14 AOÛT 2025

DÎNER

Soupe d'asperges

Rôti de viande hachée

Sauce à la moutarde

Pommery

Purée de pommes de terre

Pois mange - tout

Roulade de moka

MENU VÉGÉTARIEN

Soupe d'asperges

fajitas végétarienne

avec Planted

Poulet

Roulade de moka

SOUPER

Soupe d'asperges

Salade de boeuf bouilli

Salade composée

sauce italienne

VENDREDI, 15 AOÛT 2025

DÎNER

Potage aux carottes

**Filet de cabillaud
en croûte d'herbes
Sauce au vin blanc
Riz sauvage
Juliennes de légumes**

Flan d'amande

MENU VÉGÉTARIEN

Potage aux carottes

**Stroudel aux légumes
séré aux herbes
Salade composée**

Flan d'amande

SOUPER

Potage aux carottes

**Gnocchi de pommes
de terre
Ragoût
de champignons**

Salade composée

SAMEDI, 16 AOÛT 2025

DÎNER

Potage de fenouil

**Ragoût de boeuf
Jus brun
Mélange de légumes
Nouilles aux épinards**

Tranche de gâteau

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de fenouil

**Escalope de tofu
Blé eibly
légumes sautés**

Tranche de gâteau

SOUPER

Potage de fenouil

**Lasagne
Salade composée**

DIMANCHE, 17 AOÛT 2025

DÎNER

Potage de maïs

**Epaule de veau rôti
Sauce au Porto
Pommes de terre cuit-
es au four
Carottes jaunes**

Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

Potage de maïs

**Palatschini farcis aux
épinards
Salade composée**

Mousse au chocolat

SOUPER

Potage de maïs

Croissant au jambon

Salade assortie

LUNDI, 14 AOÛT 2025

DÎNER

**Potage Dubarry
au curry**

**Jarret de porc
Sauce à la bière Polen-
ta bramata Bâtonnettes
de chou rave**

Crème à la banane

MENU VÉGÉTARIEN

**Potage Dubarry
au curry**

**Piccata au céleri
Sauce aux tomates
Spaghetti**

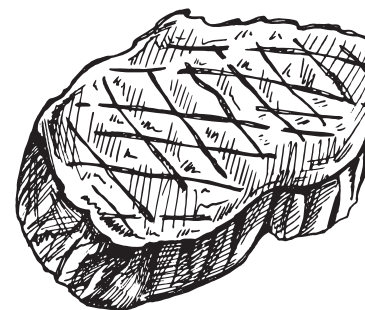
Crème à la banane

SOUPER

**Potage Dubarry
au curry**

**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.