

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 29.12.2025	Crème de petits pois Salade de Batavia et fêta *** Emincé de porc Zurichoise (CH) Pommes château Courgettes au thym *** Tarte Normande	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Couronne de crudités Ramequin au fromage Crème de poireaux *** Tam-Tam chocolat
Mardi 30.12.2025	Crème de carottes Salade pommée et pois chiche *** Coq au vin (F) Blé Ebli façon Pilaf Emincé de fenouil braisé *** Glace caramel	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** FAR aux pruneaux Crème anglaise *** Choix de dessert
Mercredi 31.12.2025	Pâté en croûte Richelieu garni *** Fondant de volaille aux morilles Pommes Anna Jardinière de légume *** Sapin glacé	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Duo de terrines mousse de foie gras et Terinnes de saumon Doucette et Colslow *** Saint Honoré
Jeudi 01.01.2026	La coupe de vin mousseux *** Marbré de lapin mousse de foie gras *** Rôti de Chapon au vin jaune Gratin aux cèpes Fagots haricots *** La Bûche de Nouvel An mocca	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mûlée *** Agnolotti aux truffes Jus de viande corsé *** Sapin en génoise
Vendredi 02.01.2026	Crème de fèves Salade lollo rosso et asperges *** Quenelle de brochet (F) Sauce saumonée Timbale de riz Tomate grillée *** Salade de fruits exotiques	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mûlée *** Endives au jambon Sauce Mornay *** Bâton abricot
Samedi 03.01.2026	Potage Esau Salade frisée et oeufs dur *** Langue de boeuf (CH) Sauce aux câpres Ecrasé de pommes de terre Jardinière de légumes au beurre *** Savarin parfumé à la cannelle	Gaufre	Potage aux légumes Salade panachée *** Spaghettis crème de basilic *** Séré à la banane
Dimanche 04.01.2026	Consommé au porto Terrine chasse garnie *** Rôti d'épaule de boeuf (CH) Gratin de choux fleur Pommes croquettes *** Forêt-Noire	Mini Muffins	Potage aux légumes *** Pommes de terre en robe des champs Jambon de dinde Duo de fromages Gruyère et Appenzeller *** Viennois caramel

DÉCLARATION DE PROVENANCE DES VIANDES

Poulet : Suisse, France / Boeuf, veau, porc : Suisse / Agneau : Irlande, Nouvelle Zélande (2) / Cheval : Canada (1, 2), Argentine (2) / Chevreuil : Autriche, Nouvelle Zélande /

Cerf : Autriche, Nouvelle Zélande / Lapin (3) : France, Hongrie

(1) Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux

(2) Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques

(3) Peut être issu d'un mode d'élevage non admis en Suisse.

En cas d'allergies ou d'aversion alimentaires, nous vous prions de vous adresser aux infirmières de l'unité.