

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
<b>Lundi</b> <b>12.01.2026</b>	Crème d'asperges Salade batavia et concombres *** Poulet Basquaise (CH) Risotto d'orge Haricots jaunes sautés *** Pointe génoise cacao	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mûlée *** Raviolis farcis aux légumes Sauce tomate au parfum de l'Italie *** Crème abricot - pêche
<b>Mardi</b> <b>13.01.2026</b>	Potage à la courge Salade pommée et haricots *** Saucisse à rôti (CH) Sauce au vin rouge et aux oignons Pommes purée Gratin de côtes de bettes *** Sorbent abricot	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Couronne de salade mûlée *** Quiche vaudoise Sauce crème de poireaux *** Mini clafoutis aux cerises
<b>Mercredi</b> <b>14.01.2026</b>	Soupe au chou Salade d'iceberg et tomate *** Filet de saumon (NOR) Sauce curry coco Riz basmati Pack Choi sauté *** Compote de mangue	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Lit de salade Rôsti montagnard Jus corsé *** Tranches d'ananas au kirsch
<b>Jeudi</b> <b>15.01.2026</b>	Purée aux pois verts Salade pain de sucre et fromage *** Steak haché de boeuf (CH) Sauce charcutière Cornettes au beurre Laitues braisée *** Flan Panna cotta au coulis de fruit rouge	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mûlée *** Hachi parmentier Sauce tomate *** Choix de dessert
<b>Vendredi</b> <b>16.01.2026</b>	Potage aux brocolis Salade lolo et chou blanc *** Saucisson (CH) Pomme nature Haricot sec *** Salade de kiwis et oranges	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Couronne de salade et crudités Malakoff *** Séré framboise
<b>Samedi</b> <b>17.01.2026</b>	Crème de céleri Salade frisée et mozzarella *** Cordon Bleu de volaille (F) Citron et jus de volaille Endives meunières Pomme Dauphine *** Poire au miel et épices	Donuts	Potage aux légumes Salade mûlée *** Risotto au safran et légumes *** Coupelle de pruneaux au sirop
<b>Dimanche</b> <b>18.01.2026</b>	Consommé brunoise de légumes Pâté en croûte *** Gigot d'agneau crème d'ail (CH) Choux frisés braisés Polenta crémeuse *** Biscuit aux fruits rouges et son coulis	Pastel De Nata	Potage aux légumes *** Gruyère et Brie Pommes de terre en robe des champs Salami *** Verrine de mousse fruit de la passion

**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 infirmiers.ères de l'unité.