

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 17.03.2025	Crème de raves Salade de batavia et poivrons *** Emincé de porc à la zurichoise (CH) Penne au beurre Carottes jaunes façon Vichy *** Glace caramel	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Salade panachée Ramequin au fromage *** Crème à la vanille
Mardi 18.03.2025	Crème de carottes Salade pommée et chou rouge *** Coq au vin (F) Couronne de boulgour aux fines herbes Emincé de fenouil braisé *** Pastel de nata	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Far aux poireaux Crème anglaise *** Choix de dessert
Mercredi 19.03.2025	Crème de fèves Salade Iceberg et pois chiche *** Jambon à l'os (CH) Sauce Madère Gratin Dauphinois Epinards en branches *** Orange à la cannelle	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Tomate farcie végétarienne Tam-Tam chocolat
Jeudi 20.03.2025	Velouté de petits pois Salade de pain de sucre et coleslaw *** Porjarski (CH) Sauce charcutière Pommes de terre au bouillon Gratin de raves *** Carré bavarois au chocolat	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade panachée *** Endives au jambon Sauce Mornay *** Mousse aux prunes
Vendredi 21.03.2025	Crème de courge Salade lollo rosso et oeufs durs *** Filet de merlu (FAO47 ASE) Sauce vaudoise Timbale de riz Tomate grillée *** Salade de fruits exotiques	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Roesti de vol-au-vent Sauce forestière *** Bâton abricot
Samedi 22.03.2025	Crème de maïs Salade frisée et asperges *** Langue de boeuf (CH) Sauce aux câpres Ecrasé de pommes de terre Pois croquants au beurre *** Savarin parfumé à la cannelle	Gaufre	Potage aux légumes Salade panachée *** Spaghettis crème de basilic *** Séré à la banane
Dimanche 23.03.2025	Consommé au porto Terrine au poivre vert garnie *** Rôti d'épaule de boeuf (CH) Courgettes au thym Polenta crémeuse *** Tarte normande	Mini Muffins	Potage aux légumes *** Pommes de terre en robe des champs Jambon de dinde Duo de fromages Gruyère et Appenzeller *** Viennois au 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.