

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 14.07.2025	Crème de brocolis Salade batavia et poivrons *** Joue de porc braisée au cidre (CH) Sauce Voronoff Gratin dauphinois à la crème Haricots plats sautés *** Crème anglaise aux framboises	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Beignet aux pommes Crème vanille *** Choix de dessert
Mardi 15.07.2025	Soupe aux choux Salade Iceberg et oeufs *** Tranche panée de dinde (CH) Pommes risolées à la provençale Fonds d'artichauts sautés *** Glace au chocolat	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Crudités mélangées *** Les tortellinis Sauce tomate Fromage râpé *** Flan chocolat
Mercredi 16.07.2025	Crème d'asperges Salade pommée et concombres *** Rôti haché de boeuf (CH) Sauce vigneronne Poêlée de gnocchis Laitue braisée aux petits légumes *** Flan de caramel	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Croûte au fromage *** Strudel aux pommes
Jeudi 17.07.2025	Potage aux oignons Salade pain de sucre et maïs *** Boeuf bouilli moutarde (CH) Pommes de terre au bouillon Carottes et raves au bouillon *** Éclair au chocolat garni	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade panachée *** Omelette Sauce crème ciboulette *** Mousse limette
Vendredi 18.07.2025	Crème de courgettes Salade lollo et croûtons *** Poisson bordelaise (FAO 61 67 A) Sauce vin blanc Riz Pilaf Haricots jaunes persillés *** Tranche pommes amandes	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Salade et crudités Galette de polenta Sauce basquaise *** Crème caramel en verrine
Samedi 19.07.2025	Crème de tomates Salade frisée et mozzarella *** Tendron de veau braisé (CH) Tagliatelles au beurre Fondue de poireaux à la crème *** Mini mille-feuilles garni	Tranche de cake	Potage aux légumes Salade panachée *** Salade de cervelas Salade de pâtes garnies *** Séré à l'abricot
Dimanche 20.07.2025	Bouillon et sa brunoise de légumes Ou terrine de canard *** Filet de porc aux bolets (CH) Pommes grenailles rôties Choux de Bruxelles sautés *** Fraise meringue chantilly	Mini boule de Berlin au chocolat	Potage aux légumes *** Café complet Gruyère et tomme Pommes en robe des champs Salami *** Blanc battu

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.