

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 15.09.2025	Crème d'asperges Salade batavia et concombres *** Poulet Basquaise (CH) Risotto d'orge Haricots jaunes sautés *** Pointe cacao mousse Grand Marnier	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Raviolis farcis aux légumes Sauce tomate au parfum de l'Italie *** Macédoine de fruits
Mardi 16.09.2025	Potage à la courge Salade pommée et haricots *** Saucisse à rôtir (CH) Sauce au vin rouge et aux oignons Pommes fondantes Gratin de côtes de bettes *** Sorbet abricot	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Couronne de salade mêlée *** Quiche vaudoise Sauce crème de poireaux *** Compote pomme-poire
Mercredi 17.09.2025	Soupe aux choux Salade Iceberg et pois chiches *** Filet saumon (N) Sauce curry lait de coco Riz Basmati Pakchoï sauté *** Gâteau aux carottes crème vanille	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Lit de salade Rösti montagnard Jus corsé *** Tranches d'ananas au kirsch
Jeudi 18.09.2025	Purée aux pois verts Salade pain de sucre et fromage *** Cevapcici (CH/EU) Sauce charcutière Cornettes au beurre Chou rouge braisé aux épices *** Flan Panna cotta au coulis de fruit rouge	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Poêlée de gnocchis Sauce gorgonzola *** Choix de desserts
Vendredi 19.09.2025	Soupe à l'oignon Salade lolo et croûtons grillés *** Emincé de cheval (CAN) Sauce poivre vert Blé Ebly au bouillon façon Pilaf Petits pois à la française *** Salade de kiwis et oranges	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade panachée *** Tomate farcie végétarienne Riz créole Sauce Portugaise *** Séré framboise
Samedi 20.09.2025	Crème de céleri Salade frisée et mozzarella *** Cordon Bleu de volaille (F) Citron et jus de volaille Carottes glacées au miel Pommes duchesse *** Biscuit choco coco crème anglaise	Donuts	Potage aux légumes Salade mêlée *** Risotto au safran et légumes *** Coupelle de pruneaux au sirop
Dimanche 21.09.2025	Consommé brunoise de légumes Pâté en croûte *** Gigot d'agneau crème d'ail (CH) Courgettes sautées Polenta crémeuse *** Biscuit aux fruits rouges et son coulis	Tranche de cake	Potage aux légumes *** Gruyère et Brie Pommes de terre en robe des champs Salami *** Tam-Tam 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 infirmiers.ères de l'unité.