

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 17.11.2025	Crème d'asperges Salade batavia et concombres *** Joue de porc braisée au cidre (CH) Gratin dauphinois à la crème Haricots plats sautés *** Flan blanc manger au sirop de grenadine	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Beignet aux pommes Crème vanille *** Choix de dessert
Mardi 18.11.2025	Potage à la courge Salade pommée et haricots *** Tranche panée de dinde (CH) Sauce citronnée Blé Ebli au bouillon façon Pilaf Fonds d'artichauts sautés *** Glace au chocolat	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Crudités mélangées *** Les tortellinis Sauce tomate Fromage râpé *** Mousse Limette
Mercredi 19.11.2025	Soupe au chou Salade Iceberg et tomate *** Rôti haché de bœuf (CH) Sauce vigneronne Pomme purée Laitue braisée aux petits légumes *** Tranche de strudel aux pommes	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Croûte au fromage Oignons cornichons *** Flan caramel
Jeudi 20.11.2025	Purée aux pois verts Salade pain de sucre et fromage *** Bœuf bouilli moutarde (CH) Pommes de terre au bouillon Carottes et raves au bouillon *** Mousse praliné	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade panachée *** Omelette Sauce crème ciboulette *** Séré à l'abricot
Vendredi 21.11.2025	Crème de brocoli Salade lollo et chou blanc *** Poisson bordelaise (FAO 61 67 A) Sauce vin blanc Riz Pilaf Haricots jaunes persillés *** Éclair au vanille garni	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes *** Salade et crudités Galette de polenta Sauce basquaise *** Crème caramel en verrine
Samedi 22.11.2025	Crème de céleri Salade frisée et mozzarella *** Tendron de veau braisé (CH) Polenta en demi-lune Fondue de poireaux à la crème *** Mini mille-feuilles garni	Gâteau pomme rhubarbe	Potage aux légumes Salade panachée *** Salade de cervelas Salade de pâtes *** Mousse orange
Dimanche 23.11.2025	Bouillon et sa brunoise de légumes Terrine de canard *** Filet de porc aux bolets (CH) Pommes grenailles rôties Choux de Bruxelles sautés *** Biscuit fruit de la passion	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 / Bœuf, 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.