

	Menu de midi	Collation	Menu du soir
Lundi 22.12.2025	Crème de choux-fleurs Salade batavia et lentille *** Rôti de porc (CH) Risotto crémeux au parmesan Petits pois - carottes *** Choux à la crème	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade panachée *** Vol-au-vent *** Crème banane
Mardi 23.12.2025	Crème d'épinards Salade feuille de chêne et betterave *** Saucisse blanche (CH) Sauce aux oignons Gratin Dauphinois Galette de légumes *** Mousse pain d'épices	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade mêlée *** Feuilleté à la viande Jus de viande et condiments *** Clémentine
Mercredi 24.12.2025	Terrines de canard aux figues *** Dinde farcie aux marrons (CH) Pommes Williams Jardinière de légumes *** Bûche crème au beurre mocca	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Bouillon Xavier *** Saumon fumé Terrine aux trois légumes Blinis mousse raifort Salade Waldorf et doucette *** Sapin aux 2 chocolats
Jeudi 25.12.2025	Coupe de vin mousseux *** Terrines aux châtaigne *** Rôti de canette farcie (F) Gaufre de pommes de terre Gratin de cardons *** La traditionnel bûche au chocolat	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Salade et crudités *** Fagottini aux truffes Sauce safran *** Etoile à la cannelle
Vendredi 26.12.2025	Soupe à l'oignon Salade Lolo et croutons *** Filet de perche (RU) Pommes frites Ratatouille *** Tiramisu	Biscuits/ produits laitiers/ fruits frais	Potage aux légumes Couronne de salade mêlée *** Omelette Sauce crème et ciboulette *** Viennois au chocolat
Samedi 27.12.2025	Potage Parmentier Salade frisée et endives *** Atriaux de volaille (CH) Sauce au vin blanc Macaronis au beurre Gratin de côtes de bettes *** Pommes au four	Gâteau aux abricots	Potage aux légumes Crudités mélangées *** Lasagne végétarienne Sauce tomate au basilic *** Pointe abricot
Dimanche 28.12.2025	Consommé julienne Terrines de sanglier garni *** Rôti de dinde farci aux pruneaux (HON) Ecrasé de pommes de terre Salsifis *** Mousse de marrons et meringue	Gâteau aux pruneaux	Potage aux légumes *** Café complet Pommes de terre en robe des champs Jambon Gruyère et Tilsit *** Choix de dessert

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.