

Menus du 14 au 20 octobre 2019

Jour	Dîner	Souper
Lundi 14	Crème de maïs Nuggets de poulet (CH) Frites Mélange de légumes Cake au chocolat, crème vanille	Potage de poireaux Tortellini ricotta et épinards Parmesan Courgettes grillées Pannacotta exotique
Mardi 15	Bouillon de légumes Croûte au fromage Salade verte Salade de fruits	Soupe de tomates Cocktail de crevettes Avocat et pamplemousse Yogourt aux abricots
Mercredi 16	Velouté de courgettes Saucisse de veau (CH) aux oignons Ebly étuvé Haricots verts à l'ail Moelleux pommes et amandes	Potage paysan Café complet avec fromages
Jeudi 17	Potage de pois verts Bouilli de bœuf (CH) Pommes au bouillon Potée de légumes Tarte aux pruneaux	Soupe de légumes Œufs brouillés aux herbes Ratatouille Crème au kirsch
Vendredi 18	Potage de carottes Pavé de lieu (DE) à l'italienne Riz pilaf Choux romanesco Mousse au nougat	Bouillon de boeuf Terrine de campagne (FR) au poivre vert - condiments et mélange de feuilles Compote d'abricots
Samedi 19	Crème de lentilles Cornettes du chalet (CH) Tomate grillée Terrine glacée vanille-framboise	Velouté aux légumes Pommes vapeur Sérac et jambon cru (CH) Yogourt aux fraises
Dimanche 20	Velouté au céleri Ragoût de lapin (HG) à la moutarde Polenta crémeuse Carottes à l'échalote Choux à la noisette	Soupe du chalet Café complet avec Charcuteries