

Menus du 17 au 23 février 2020

Jour	Dîner	Souper
Lundi 17	Crème de maïs Paupiette de dinde (PL) à la crème Pommes rissolées Mélange de légumes Cake au chocolat, crème vanille	Potage de poireaux Gnocchis aux tomates séchées Parmesan Courgettes grillées Pannacotta aux amandes
Mardi 18	Bouillon de légumes Tarte Savièssanne Salade verte Jubilé de cerise, séré maigre	Crème de veau Croûte dorée Pomme au caramel Salade mêlée Yogourt aux abricots
Mercredi 19	Potage de courgettes Ragoût de boeuf (CH) Cornettes Carottes confites Moelleux glacé au café	Potage paysan Café complet avec fromages
Jeudi 20	Potage Bâlois Salés et fumés (CH) de campagne Pommes vapeur Compote de raves Beignet de pomme, glace confettis	Soupe de légumes Omelette aux fromages Ratatouille Compote de fruits
Vendredi 21	Potage de pois verts Filet de sandre (RU) au citron Risotto de boulgour Choux romanesco Mousse à la prune	Bouillon de boeuf Rösti fourré aux champignons Sauce crème Céleri râpé Crème de riz au lait aux fruits rouges
Samedi 22	Crème de lentilles Lasagne de légumes Salade verte Ananas au sirop	Velouté aux légumes Tarte au thon et olives vertes Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 23	Velouté au céleri Rôti de porc (CH) à l'orange Polenta crémeuse Haricots verts Savarin au rhum	Soupe du chalet Café complet avec charcuteries