

Menus du 23 au 29 novembre 2020

Jour	Dîner	Souper
Lundi 23	Crème de maïs Cuisse de volaille (CH) grillée sauce barbecue, frites Mélange de légumes Bûche glacée cappuccino	Potage de poireaux Gratin de pâtes Parmesan Courgettes grillées Mousse à l'orange
Mardi 24	Bouillon de volaille Fondue au fromage Cornichons et oignons Raisin	Velouté de légumes Tarte aux légumes coulis de tomates Salade méele Tam Tam vanille
Mercredi 25	Velouté de fenouil Saucisse (CH) à rôtir Cornettes au beurre Carottes étuvées Cake marbré chocolat-vanille	Potage paysan Café complet avec fromages Pannacotta aux fruits rouges
Jeudi 26	Crème de céleri Rôti de dinde (CH) au paprika Risotto d'ébly Raves au jus Tarte aux poires et caramel	Soupe de légumes Polenta gratinée à l'ail des ours Salade verte Compote de fruits
Vendredi 27	Potage de pois verts Filet de truite (TUR) à la Zougoise Pommes duchesse Brocolis étuvés Clémentine	Bouillon de boeuf Œufs brouillés aux herbes Macédoine de légumes Moelleux aux pruneaux
Samedi 28	Bouillon de légumes Risotto de pâtes au poulet (CH) et champignons Epinards à l'ail Crème à la pistache	Crème de brocolis Pommes vapeur sérac et jambon cru (CH) Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 29	Crème de panais Jambon (CH) à l'os au miel de girofle, gratin dauphinois Haricots verts Baba au rhum et chantilly	Soupe du chalet Café complet avec charcuteries