

Menus du 18 au 24 janvier 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 18	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes Compote de fruits	Potage de poireaux Pâtes farcies au pesto Parmesan Courgettes grillées Flan au vanille
Mardi 19	Bouillon de volaille Tarte Saviésanne (CH) Salade verte Meringue, double crème et framboises	Velouté de légumes Salade russe, œufs durs Pommes grenailles Cake aux noix, séré au cassis
Mercredi 20	Velouté de carottes Rôti de dinde (CH) au paprika Risotto d'ébly Fondu de fenouils Tarte aux pruneaux	Potage paysan Café complet avec fromages Clafoutis aux poires et caramel
Jeudi 21	Crème de cresson Sauté de veau (CH) Vallée d'Auge Pommes campagnardes Laitue braisée Millefeuille à la vanille	Soupe de légumes Rösti fourrés aux champignons Ratatouille Crème à l'amaretto
Vendredi 22	Potage de pois verts Pavé de cabillaud (NO) sauce aioli Pommes persillées Epinards à l'ail Sii Valaisan	Bouillon de boeuf aux pois frits Croque-monsieur (CH) Salade mêlée Tapioca exotique
Samedi 23	Bouillon de légumes Canneloni ricotta et épinards Sauce tomate Salade d'endives Mousse à la passion	Crème de brocolis Tarte au thon et olives vertes Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 24	Crème de champignons Curry d'agneau (NZ) Riz pilaf Raves au jus Roulé à la confiture	Soupe du chalet Café complet avec charcuterie