

Menus du 19 au 25 avril 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 19	Velouté de chou-fleur Escalope de poulet (CH) panée au citron, pommes mixtes Rave au jus Compote de fruits	Bouillon de boeuf Célestine Gnocchis au pesto et tomates séchées, parmesan Aubergines grillées Crème à l'amaretto
Mardi 20	Bouillon aux légumes Crôte aux champignons Celeri râpé Nage de melon et pastèque	Velouté de carottes Assiette de viande froide Pommes grenailles Cake pistache et sa crème
Mercredi 21	Potage aux oignons Hachis parmentier (CH) Salade verte Glace au caramel et vanille	Potage Garbure Café complet avec Fromages Tarte pomme-rhubarbe
Jeudi 22	Bouillon de volaille Rôti de porc (CH) Valaisan Ebly Carottes au jus Cake de semoule à la fleur d'oranger	Crème de légumes Feuilleté aux asperges du Valais Jambon cru (CH) Mayonnaise Flan à la vanille
Vendredi 23	Velouté de fenouil Pavé de Lieu (CA) à la bordelaise Pommes persillées Brocoli à l'étuvée Crème caramel	Bouillon de bœuf Tomme panée Salade mêlée Moelleux à la noix de coco
Samedi 24	Soupe aux choux Endives au jambon (CH) Cornettes Mousse aux pruneaux	Velouté aux légumes Rösti montagnard (CH) Jardinière de légumes Yogourt à l'abricot
Dimanche 25	Velouté de courge Canard (CN) laqué Riz parfumé Choux pak choi braisé Forêt-noire	Potage des Grisons Café complet avec Charcuteries

Nous nous tenons à disposition pour toute information complémentaire quant à la composition des plats et des éventuels allergènes. Suivant l'origine des viandes, celles-ci peuvent contenir des hormones ou antibiotiques utilisés comme stimulateurs de croissance. Sous réserve de modification