

# Menus du 7 au 13 juin 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>7</b>	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes  Pruneaux au vin épicé	Potage de poireaux Risotto à la tomate et pesto Parmesan Aubergines gratinées Pannacotta aux fruits rouges
Mardi <b>8</b>	Bouillon de volaille Crève-fou de raves et pommes de terre Lard confit Compote d'abricot	Velouté de légumes Salade de cervelas (CH) Œufs durs et cornettes Salade mêlée Crème au kirsch
Mercredi <b>9</b>	Crème de céleri Steack haché (CH) au poivre vert Frites Courgettes à l'ail Pot glacé au chocolat	Potage paysan Café complet avec Fromages  Tarte aux pommes
Jeudi <b>10</b>	Bouillon de légumes Ragoût de porc (CH) aux abricots Ebly Raves aux herbes Gâteau de semoule à la fleur d'oranger	Soupe de légumes Tarte au fromage Duo de carottes et céleri  Séré au miel et muesli
Vendredi <b>11</b>	Velouté de fenouil Pavé de saumon (NO) au citron Riz parfumé Fondue de choux Clafoutis à l'ananas et coco	Bouillon de boeuf aux pois frits Chausson à la ratatouille Pommes grenailles Salade verte Compote de fruits
Samedi <b>12</b>	Bouillon de légumes Risotto de pâtes au poulet (CH) et champignons Tomates grillées Mousse mocca	Crème de brocolis Rösti montagnard (CH) Jardinière de légumes  Yogourt aux fraises
Dimanche <b>13</b>	Crème d'asperges Rôti de veau (CH) au macis Polenta crémeuse Duo de haricots Savarin aux agrumes	Soupe du chalet 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