

Menus du 19 au 25 juillet 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 19	Crème de maïs Cordon bleu (CH) au citron Pommes country Mélange de légumes Nage de melon et pastèque	Potage de poireaux Gnocchis au pesto et tomates séchées Aubergines gratinées Crème au kirsch
Mardi 20	Bouillon de volaille Crêve-fou de pommes de terre et raves Lard (CH) confit Crumble aux pruneaux	Velouté de légumes Croûte dorée Pommes au caramel Salade mêlée Cake aux carottes
Mercredi 21	Crème de céleri Rosbif (CH) sauce tartare Frites Salade verte Coupe Melba	Potage Paysan Café complet avec Fromages Tarte aux pommes
Jeudi 22	Bouillon de légumes Canard (CN) laqué Riz parfumé Chou pak choï Clafoutis exotique	Soupe de légumes Croque-monsieur (CH) Salade de tomates Mousse au mocca
Vendredi 23	Crème de volaille Pavé de Lieu (NO) à la bordelaise Risotto aux herbes Brocolis étuvés Flan noix de coco	Bouillon de boeuf aux pois frits Omelette au fromage Salade de racines rouges Semoule vanillée et caramel beurre salé
Samedi 24	Bouillon de légumes Endives au jambon (CH) Cornettes Salade d'ananas	Crème de volaille Rösti montagnard (CH) Salade verte Yogourt aux fraises
Dimanche 25	Crème d'asperges Ragoût d'agneau (NZ) Gratin de pommes de terre Ratatouille Forêt noire	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