

Menus du 13 au 19 septembre 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi 13	Crème de maïs Vol-au-vent de volaille (CH) Mélange de légumes Jubilée de cerise, séré maigre	Potage de poireaux Gnocchis au pesto et tomates séchées Aubergines gratinées Crème à l'amaretto
Mardi 14	Bouillon de volaille Croûte aux fromages Salade verte Salade de fruits exotiques	Velouté de légumes Duo de melons au jambon cru (CH) Taboulé de sarrasin Flan à la noix de coco
Mercredi 15	Crème de céleri Rôti de porc (CH) Valaisan Pommes rissolées Brocolis sautés Terrine glacée pannacotta	Potage paysan Café complet avec Fromages Tarte aux pruneaux
Jeudi 16	Bouillon de légumes Hachis (CH) Parmentier Salade verte Pêche au romarin	Soupe de légumes Médailon de Camembert frit Salade mêlée Riz au lait et caramel salé
Vendredi 17	Crème de volaille Nuggets de colin (DE) sauce tartare Purée de pois Salade de racines rouges Mousse à l'orange	Bouillon de boeuf aux pois frits Polenta gratinée à la tomate Carottes râpées Moelleux aux fruits rouges
Samedi 18	Bouillon de légumes Cannelloni ricotta et épinards Tomate grillée Crème caramel	Velouté à la livèche Rösti montagnard (CH) Salade verte Yogourt aux fraises
Dimanche 19	Velouté de courges Ragoût d'agneau (NZ) au curry Semoule tomatée Choux-raves étuvés Roulé à la confiture	Soupe du chalet Café complet avec Charcuterie Dessert du jour

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