

# Menus du 22 au 28 novembre 2021

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>22</b>	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes  Pêche au sirop	Potage de poireaux Gnocchis au pesto et tomates séchées, bouillon à la sauge Aubergines gratinées Crème au kirsch
Mardi <b>23</b>	Bouillon de volaille Tarte Savièsanne Salade verte  Raisin	Velouté de légumes Crevettes cocktail Galette Avocats et pamplemousse Moëlleux aux pruneaux
Mercredi <b>24</b>	Velouté de pois verts Ragoût de porc (CH) aux abricots secs, fusilis à l'épautre Duo de carottes Tapioca exotique	Potage paysan Café complet avec Fromages  Tarte aux poires
Jeudi <b>25</b>	Crème de volaille Boulettes de bœuf (CH) à la tomate Risotto de blé noir Raves au jus Tranche à la noisette	Soupe de légumes Tortillas aux courgettes et fromages Salade mixte  Salade de mandarine
Vendredi <b>26</b>	Velouté de fenouil Pavé de lieu (CH) à la bordelaise Riz pilaf Brocolis étuvés Crème caramel	Bouillon de boeuf aux pois frits Rösti fourré au fromage frais Sauces aux herbes Racines rouges à l'orange Semoule au caramel
Samedi <b>27</b>	Bouillon de légumes Canneloni aux épinards et ricotta Salade verte  Compote de fruits	Velouté à la livèche Pizza margherita Jardinière de légumes  Yogourt aux fraises
Dimanche <b>28</b>	Velouté de courges Civet de sanglier (AT) aux aïrelles Spätzlis et choux de Bruxelles Moëlleux au chataignes Crème au rhum	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