

Menus du 17 au 23 janvier 2022

Jour	Dîner	Souper
Lundi 17	Crème de maïs Cordon bleu de volaille (CH) Pommes rissolées Mélange de légumes Compote de fruits	Potage de poireaux Ravioli gratiné au pesto Aubergines grillées Pannacotta à la pistache
Mardi 18	Bouillon de volaille Croûte aux fromages Salade verte Salade de fruits	Velouté de légumes Ragoût de lentilles aux légumes racines et lardons (CH) Cake marbré
Mercredi 19	Velouté de pois verts Canard (CN) laqué Riz pafumé Choux Pak Choï Tapioca exotique	Potage paysan Café complet avec Fromages Tarte à la courge
Jeudi 20	Crème de volaille Cevapicci (CH) sauce poivre vert Ebly Rave au jus Pot glacé vanille-fraise	Soupe de légumes Omelette aux fromages Ratatouille Semoule aux raisins
Vendredi 21	Velouté de fenouil Filet de cabillaud (NO) sauce aioli Frites Choux Romanesco Jubilé de cerises, séré maigre	Bouillon de bœuf aux pois frits Poêlée de spatzli aux légumes Epinards à l'ail Crème caramel
Samedi 22	Bouillon de légumes Lasagne de légumes Salade d'endives Mousse au nougat	Velouté à la livèche Rösti fourré au fromage frais Jardinière de légumes Yogourt aux fraises
Dimanche 23	Velouté de courge Jambon (CH) braisé au miel de girofle, gratin de pommes de terre, duo de haricots Savarin au vin épicé	Soupe du chalet Café complet avec Charcuteries 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