

Menus du 20 au 26 juin 2022

Jour	Dîner	Souper
Lundi 20	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes Abricots au romarin	Potage de poireaux Risotto Milanais aux tomates séchées Ragoût printanier Pannacotta aux fruits rouges
Mardi 21	Bouillon de volaille Crêve-fou de raves et pommes de terre Lard confit Salade de fruits exotiques	Velouté de légumes Dindonnau (CH) Tonnato Salade mêlée Cake à la pistache
Mercredi 22	Velouté de pois verts Langue de bœuf (CH) aux câpres Cornettes Epinards à l'ail Tranche glacée à la fraise	Potage paysan Café complet avec Fromages Tarte aux pruneaux
Jeudi 23	Crème de volaille Ragoût de porc (CH) Valaisan Ebly au jus Tomate grillée Clafoutis aux cerises	Soupe de légumes Croque-Monsieur (CH) Salade verte Crème caramel
Vendredi 24	Velouté de fenouil Pavé de lieu (DE) à la bordelaise Riz pilaf Brocolis Pot glacé au caramel	Bouillon de bœuf Omelette aux champignons Céleris rapés Moëlleux à la rhubarbe
Samedi 25	Bouillon de légumes Cannelonni d'épiards et ricotta Salade verte Mousse à l'orange	Velouté à la livèche Pommes vapeur Sérac Lard Paysan (CH) Jardinières de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 26	Velouté d'asperges Ragoût de bœuf (CH) à la sarriette Pommes purée Carottes étuvées Cornet au citron	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