

Menus du 21 au 27 novembre 2022

Jour	Dîner	Souper
Lundi 21	Crème de maïs Ragoût de volaille (CH) au paprika Cornettes Mélanges de légumes Raisins	Potage de poireaux Risotto Milanais aux tomates séchées Aubergines grillées Pannacotta à la pistache
Mardi 22	Bouillon de volaille Fondue à la tomate Pomme vapeur Cornichons et oignons Salade de fruits	Velouté de légumes Terrine de chasse (BE) Toast et condiments Salade mixte Cake à la carotte Crème cannelle
Mercredi 23	Velouté de pois verts Rôti de dindonneau (CH) aux pruneaux Ebly Carottes au jus Glace	Potage paysan Café complet avec fromages Tarte au citron
Jeudi 24	Crème de volaille Boudin noir Pomme purée Compote de pomme Vermicelles de marron meringue et crème	Soupe de légumes Omelette aux herbes Courgettes grillées Clafoutis aux cerises
Vendredi 25	Velouté de fenouil Cœur de cabillaud (NO) Sauce aioli Sarrasin Choux romanesco Moelleux à la pêche	Bouillon de bœuf aux pois frits Croissant au jambon (CH) Salade mêlée Crème au chocolat
Samedi 26	Bouillon de légumes Lasagne à la courge Epinards à l'ail Mousse au pain d'épices	Velouté à la livèche Tarte au thon et olives vertes Bouquet de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 27	Crème de châtaigne Civet de cerf (AT) Spatzli Compoté de choux rouges Flan patissier à la framboise	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