

Menus du 30 janvier au 5 février 2023

Jour	Dîner	Souper
Lundi 30	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélanges de légumes Salade de fruits	Potage de poireaux Farfalle au saumon fumé (NO) et aneth Gratin de courge Panacotta café
Mardi 31	Bouillon de volaille Papet Vaudois (CH) Pomme de terre Poireaux Pruneaux au vin épicé	Velouté de légumes Croûte aux champignons Duo de céleris Semoule au caramel
Mercredi 1	Velouté de pois verts Blanquette de veau (CH) à l'ancienne Riz pilaf Carottes Jubilée de cerises, séché	Potage paysan Café complet avec fromage Tarte à la courge
Jeudi 2	Crème d'orge perlé Parmentier de canard (FR) Jus au porto Salade verte Crêpes	Soupe de légumes Feuilleté au chèvre Ragoût de lentilles Brunoise de légumes Tam Tam chocolat
Vendredi 3	Velouté de fenouils Filet de Féra (RU) Crème aux câpres Risotto de sarrasin Choux romanesco Flan à la noix de coco	Bouillon de bœuf aux pois frits Polenta gratinée au fromage Sauce tomate Ratatouille Mousse à l'orange
Samedi 4	Bouillon de légumes Endives au jambon (CH) Pomme vapeur Ananas au sirop	Velouté à la livèche Tarte au thon et olives vertes Légumes bouquets Yogourt aux fruits
Dimanche 5	Crème de courge Couscous royal (CH/NZ) Semoule Légumes mijotés Cornet au citron	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