

# Menus du 27 mars au 2 avril 2023

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>27</b>	Crème de maïs Vol au vent de volaille (CH) Mélange de légumes Pruneaux au vin épicé	Potage de poireaux Tortellini ricotta et épinards Aubergines grillées Crème à l'amaretto
Mardi <b>28</b>	Bouillon de volaille Tarte Saviésanne (CH) Salade verte Nage de melon	Velouté de légumes Croûte aux champignons Céleris et carottes râpés Semoule au caramel
Mercredi <b>29</b>	Velouté de pois verts Duo de saucisses (CH) de porc Rösti Brocolis Jubilé de cerises, séré	Potage paysan Café complet avec fromage Tarte au citron
Jeudi <b>30</b>	Crème d'orge perlé Rôti haché de bœuf (CH) au poivre vert Penne à l'épeautre Duo de carottes Glace panacotta	Soupe de légumes Omelette au fromage Salade russe Cake à la banane, crème cannelle
Vendredi <b>31</b>	Velouté de fenouils Pavé de colin (NO) à la Bordelaise Riz parfumé Gratin de poireaux Crumble aux pommes	Bouillon de bœuf aux pois frits Mimosa d'asperges Légumes bouquets Coupe Dolce Vita
Samedi <b>1</b>	Bouillon de légumes Pâtes au poulet (CH) et champignons Epinards à l'ail Flan à la noix de coco	Velouté à la livèche Pomme en robe, sésac et jambon cru (CH) Salade verte Yogourt aux fruits
Dimanche <b>2</b>	Crème de courge Curry d'agneau (CH) Semoule tomatée Raves au jus Forêt-Noire	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