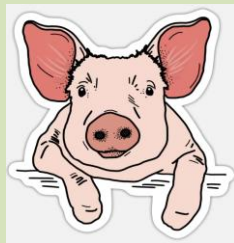


# Menus du 20 novembre au 26 novembre 2023

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>20</b>	Crème de maïs Cuisse de volaille (CH) à la diable Frites Mélange de légumes Salade de mandarine	Potage de poireaux Gnocchis aux tomates séchées et pesto Aubergines grillées  Crème au kirsch
Mardi <b>21</b>	Bouillon de volaille  Cornettes du chalet (CH) Salade verte  Poire au vin épicé	Velouté de légumes Pâté en croûte (CH) Salade de lentilles aux petits légumes  Coupe dolce vita
Mercredi <b>22</b>	Velouté de pois verts Blanquette de veau (CH) à l'ancienne Ebly Carottes au jus Pêche au sirop	Potage paysan  Café complet avec fromage  Moelleux aux framboises
Jeudi <b>23</b>	Bouillon de cuisson Choucroute (CH) Salaisons et viandes fumées (CH) Pomme vapeur Tarte à la courge	Soupe de légumes  Omelette aux champignons Céleris râpés  Semoule au caramel
Vendredi <b>24</b>	Velouté de fenouils Gratin de morue (NO) à la crème Salade verte  Glace vanille et fraise	Bouillon de bœuf aux pois frits Rösti fourré au fromage frais Sauce ciboulette Ratatouille  Salade d'ananas
Samedi <b>25</b>	Bouillon de légumes Pâtes aux champignons et poulet (CH) Epinards à l'ail  Crème caramel	Crème de haricots  Pizza margherita Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>26</b>	Crème de châtaignes Ragoût de bœuf (CH) à la sarriette Gratin de pommes de terre Haricots verts Cheesecake aux myrtilles	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