

# Menus du 8 avril au 14 avril 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>8</b>	Crème de maïs Délice de volaille (CH) sauce barbecue Pommes rissolées Mélange de légumes Salade de fruits	Potage de poireaux Gnocchis au pesto à l'ail des ours Parmesan Courgettes grillées Blanc-manger
Mardi <b>9</b>	Bouillon de volaille Choucroute Viandes fumées et salaisons (CH) Pomme vapeur Poire pochée au vin épicé	Velouté de légumes  Cocktail de crevettes et avocat Salade mixte  Cake à l'orange
Mercredi <b>10</b>	Velouté de pois verts Rôti de bœuf (CH) haché au poivre vert Penne à l'épeautre Brocolis Terrine glacée à la noisette	Potage paysan  Café complet avec fromage  Tarte aux pommes
Jeudi <b>11</b>	Crème d'orge perlé Atriaux (CH) aux oignons Frites Gratin de blettes  Pavlova aux fruits rouges	Soupe de légumes  Croissant au jambon (CH) Salade de racines rouges  Séré au miel
Vendredi <b>12</b>	Velouté de fenouils Filet de truite (FR) aux amandes Ebly Fondue de fenouils Tapioca exotique	Bouillon de bœuf aux pois frits Rösti fourré aux fines herbes Sauce ciboulette Ratatouille  Pêche au sirop
Samedi <b>13</b>	Bouillon de légumes Spätzlis aux légumes et champignons Salade verte  Flan à la vanille	Crème de haricots Tarte au thon et olives vertes Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>14</b>	Crème de champignons Feuilleté d'asperges du pays Jambon cru (CH) Salade mêlée  Roulé à la confiture	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