

# Menus du 15 juillet au 21 juillet 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>15</b>	Crème de maïs Boulettes de poulet (CH) au thym Riz madras Haricots verts Salade de fruits exotiques	Potage de poireaux Spaghetti à la tomate Parmesan Poêlée de courgettes  Panna cotta aux fruits rouges
Mardi <b>16</b>	Bouillon de volaille Choléra de la Vallée de Conches Mélange de salades  Sorbet citron	Velouté de légumes  Duo de melon jambon (CH) Salade mixte  Cake banane
Mercredi <b>17</b>	Velouté de pois verts Langue de bœuf (CH) aux câpres Ebly Légumes braisés Compote de fruits	Potage paysan  Assortiment de fromages et charcuterie  Brownies sauce vanille
Jeudi <b>18</b>	Crème de livèche Saucisse à rôtir de porc (CH) Sauce moutarde Pâtes Épinards à l'ail Jubilé de fraises et séré	Soupe de légumes Polenta gratinée au pesto Sauce tomate Salade mêlée  Moelleux à la rhubarbe
Vendredi <b>19</b>	Velouté de fenouils Filets de rouget (NI) à l'orange et sauge Risotto Fondue de poireaux Abricots au thé	Bouillon de bœuf aux pois frits  Feuilleté au chèvre Salade de racines rouges  Tam Tam caramel
Samedi <b>20</b>	Crème de tomates  Penne aux chanterelles Salade de concombres  Crème caramel	Crème de haricots  Quiche aux oignons Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>21</b>	Velouté d'asperges vertes Curry d'agneau (CH) Semoule à la tomate Raves épicées  Choux vanillés et fruits rouges	Soupe du chalet  Assortiment de fromages et 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