

Menus du 15 juillet au 21 juillet 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 15	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 16	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 17	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 18	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 19	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 20	Crème de tomates Penne aux chanterelles Salade de concombres Crème caramel	Crème de haricots Quiche aux oignons Jardinière de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 21	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