

Menus du 29 juillet au 4 août 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi 29	Crème de maïs Riz casimir (CH) Salade verte Moelleux à la framboise	Potage de poireaux Gratin de pâtes Aubergine grillée Crème amaretto
Mardi 30	Bouillon de volaille Saucisse de veau (CH) Sauce charcutière Frites Purée de carottes Abricots au thym	Velouté de légumes Salade tomate mozzarella Taboulé Coupe dolce vita
Mercredi 31	Velouté de pois verts Rôti de porc (CH) à la moutarde Ebly Epinards à la crème d'ail Pot glacé chocolat	Potage paysan Assortiment de fromages et de charcuteries Cake marbré
Jeudi 1	Bouillon de légumes Raclette Salade d'oignon Cornichons  Salade de fruits exotiques	Soupe de légumes Spaghetti tomate Salade de cervelas (CH) Tarte aux pruneaux
Vendredi 2	Velouté de fenouil Pavé de colin (DE) à l'italienne Pomme persillée Poêlée de courgettes Crème caramel	Bouillon de bœuf aux pois frits Salade russe et œufs durs Riz au lait à la cannelle
Samedi 3	Crème de tomate Lasagne calabraise (TH) Mélange de salade Mousse à la prune	Crème de haricots Quiche au fromage Mélange de légumes Yogourts aux fruits
Dimanche 4	Velouté d'asperges vertes Ragoût de bœuf stroganoff (CH) Purée Haricots au beurre Flan pâtissier aux framboises	Soupe du chalet Assortiment de fromages et de charcuteries 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