

# Menus du 7 octobre au 13 octobre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>7</b>	Crème de maïs Coquelet rôti (CH) Jus au thym Pommes frites Salsifis au jus Pruneaux à la cannelle	Potage de poireaux  Fregola Sarda aux tomates et basilic  Crème aux fruits rouges
Mardi <b>8</b>	Bouillon de volaille  Tartiflette Valaisanne (CH) Salade verte  Glace	Velouté de légumes  Salade de riz au saumon fumé (NO)  Coupe dolce vita
Mercredi <b>9</b>	Velouté de pois verts Paupiettes de dinde (FR) Pomme purée Choux-fleur rôti  Tarte aux abricots	Potage paysan  Assortiment de fromages et charcuteries  Mousse nougat
Jeudi <b>10</b>	Bouillon de légumes Saucisse de veau (CH) Sauce moutarde Polenta crèmeuse Epinards à l'ail Salade de fruits	Soupe de légumes  Salade russe et œufs durs  Riz au lait
Vendredi <b>11</b>	Velouté de fenouil Filet de truite sauté (CH) Beurre aux amandes Sarrasin Duo de carottes étuvées Cake à la banane	Bouillon de bœuf aux pois frits Röstis fourrés au fromage Sauce ciboulette Salade de maïs Raisins
Samedi <b>12</b>	Crème de tomate  Lasagne de porc (CH) Mélange de légumes  Pavé au chocolat	Crème de haricots  Tarte aux poireaux Salade mêlée  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>13</b>	Velouté de courge Civet de cerf (NZ) Spaetzli Choux rouge braisé  Vermicelle	Soupe du chalet  Assortiment de fromages et 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