

# Menus du 21 octobre au 27 octobre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>21</b>	Crème de maïs Blanc de volaille (CH) Sauce à l'estragon Riz sauvage Brocoli Panna cotta pistache	Potage de poireaux Pâte à la tomate Parmesan Aubergines grillées  Cake aux noisettes
Mardi <b>22</b>	Bouillon de volaille Saucisse à rôtir de porc (CH) Sauce au vin rouge Pâtes Choux frisés étuvés Compote de fruits	Velouté de légumes  Quiche aux oignons Carottes étuvées  Coupe dolce vita
Mercredi <b>23</b>	Velouté de pois verts Emincé de canard (HU) à l'orange Pommes country Courgettes sautées Glaçes	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Mousse à la châtaigne
Jeudi <b>24</b>	Bouillon de légumes Rôti haché de bœuf (CH) Sauce au poivre vert Ebly Jardinière de légumes Blanc-manger	Soupe de légumes  Rösti montagnard (CH) Salade verte  Salade de fruits
Vendredi <b>25</b>	Velouté de fenouil Sticks de poissons (IT) Mayonnaise citronnée Pommes duchesses Ratatouille Crumble aux poires	Bouillon de bœuf aux pois frits Œufs en cocotte forestière Salade mixte  Séré au miel
Samedi <b>26</b>	Crème de tomate  Hachis parmentier d'agneau (CH) Salade mixte  Mousse prune	Crème de haricots  Pizza Margherita Jardinière de légumes  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>27</b>	Velouté de courge Osso bucco de porc (CH) Gremolata Polenta crémeuse Raves glacées Brownies	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