

# Menus du 2 au 8 décembre 2024

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>2</b>	Crème de maïs Cordon bleu de volaille (FR) Ebly Côte de bette étuvée  Mousse à l'orange	Potage de poireaux Risotto de pâtes à la tomate Bâtonnets de panais  Cake à la banane
Mardi <b>3</b>	Bouillon de volaille Crève fou de rave et pomme de terre Lard confit (CH)  Salade de fruits	Velouté de légumes  Salade niçoise (VT)  Tam Tam caramel
Mercredi <b>4</b>	Velouté de pois verts Ragoût de porc (CH) Nouilles au beurre Choux de Bruxelles  Glaçes	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Moelleux ananas
Jeudi <b>5</b>	Bouillon de légumes Canard laqué (FR) Riz parfumé Jardinière de légumes asiatiques Brownies	Soupe de légumes Délice aux épinards Sauce ciboulette Carotte étuvée  Mandarine
Vendredi <b>6</b>	Velouté de fenouil Gratin de poisson Boulgour Topinambour rôti  Crème mocca	Bouillon de bœuf aux pois frits  Omelette aux fines herbes Ratatouille  Riz au lait coulis caramel
Samedi <b>7</b>	Crème de tomate Spaghetti carbonara (CH) Parmesan Salade verte  Compote de pomme	Crème de haricots  Croûte au fromage Salade mixte  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>8</b>	Velouté de courge Tendron de veau (CH) glacé à la bière Pomme écrasée Poireau étuvé Entremet pêche	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