

# Menus du 10 février au 16 février 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>10</b>	Crème de maïs Coquelet rôti Sauce barbecue Pomme sautée Haricots plats Cake marbré	Potage de poireaux  Gratin de pâtes Ratatouille  Poire pochée à la verveine
Mardi <b>11</b>	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce aux oignons Riz sauvage Brocoli Salade de fruits	Velouté de légumes  Croûtes aux champignons Salade verte  Coupe douce caramel
Mercredi <b>12</b>	Velouté de pois verts Rôti de porc Sauce moutarde Pâtes Epinards à l'ail Glaces	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Tapioka exotique
Jeudi <b>13</b>	Bouillon de légumes  Potée de lentille verte aux légumes  Tarte aux pommes	Soupe de légumes  Feuilleté au jambon Salade d'endives  Clafoutis aux mûres
Vendredi <b>14</b>	Terrine de cerf maison Mosaïque de saumon Sauce vin blanc Knodle de tresse Carottes confites Entremet chocolat passion	Bouillon de bœuf aux pois frits Tortilla Poivron et pomme de terre Sauce salsa  Semoule aux raisins
Samedi <b>15</b>	Crème de tomate  Risotto aux bolets Laitues braisées  Compote de pruneaux	Crème de haricots  Gâteau au fromage Salade de racine rouge  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>16</b>	Velouté de courge Jambon à l'os Sauce madère Gratin dauphinois Jardinière de légumes Tiramisu	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. Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modification.