

Menus du 10 mars au 16 mars 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 10	Crème de maïs Tajine de poulet aux légumes Couscous Pruneaux à la cannelle	Potage de poireaux Penne à l'épautre Sauce forestière Salade verte Cake à la noix de coco
Mardi 11	Bouillon de volaille Rôti de porc Sauce moutarde Sarrasin pilaf Panais rôti Glaces	Velouté de légumes Salade waldorf Tam Tam chocolat
Mercredi 12	Velouté de pois verts Emincé de bœuf Riz pilaf Poireaux à la crème Flan parisien	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Compote de poire
Jeudi 13	Bouillon de légumes Gratin de macaroni montagnard Carotte étuvée Salade de fruits	Soupe de légumes Feuilleté au chèvre Salade de racine rouge Crème à la pistache
Vendredi 14	Velouté de fenouil Saumon au four Sauce à l'aneth Pomme purée Haricots verts Tarte de Linz	Bouillon de bœuf aux pois frits Œuf florentine Sauce mornay Semoule au caramel
Samedi 15	Crème de tomate Risotto à la milanaise Salade carotte Mousse à l'orange	Crème de haricots Tarte au thon Laitue braisée Yogourt aux fruits
Dimanche 16	Velouté de courge Navarin de veau Nouilles au beurre Jardinière de légumes Forêt-Noire	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.