

Menus du 17 mars au 23 mars 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 17	Velouté de choux-fleurs Coquelet rôti Sauce diable Pomme country Raves au jus Crème pralinée	Bouillon de bœuf Célestine Risotto aux champignons et petits pois Parmesan Poires aux épices
Mardi 18	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce moutarde Boulgour Courge rôtie Compote de pomme	Potage garbure Salade de riz Légumes et jambon de dinde Coupe douce chocolat
Mercredi 19	Potage aux oignons Agnolotti à l'ail des ours Sauce crème Salade carotte Glaces	Velouté de carotte Assortiment de fromages et charcuteries Clafoutis aux framboises
Jeudi 20	Crème de livèche Ragoût de porc à la valaisanne Ecrasé de pommes de terre Romanesco Compote de fruits exotiques	Crème de légumes Tortilla à la courgette Sauce salsa Cake marbré
Vendredi 21	Potage parmentier Beignets de pangasius (DE) Sauce tartare Riz sauvage Haricots verts Moelleux à la banane	Bouillon de bœuf aux vermicelles Polente au fromage Salade verte Tapioka exotique
Samedi 22	Potage de céleri Endives au jambon Pomme nature Mousse à la prune	Velouté aux légumes Quiche aux poireaux Céleri étuvé Yogourt aux fruits
Dimanche 23	Crème de champignons Curry d'agneau Cornettes Jardinière de légumes Baba au rhum	Potage des Grisons 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.