

# Menus du 5 mai au 11 mai 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>5</b>	Crème de maïs Cordon bleu de poulet Ebly Brocolis vapeur  Compote de cerises	Potage de poireaux Spaghetti à la tomate Parmesan Salade carottes  Séré au miel
Mardi <b>6</b>	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce aux oignons Pommes sautées Epinards à la crème Tarte à la pomme	Velouté de légumes Délices aux légumes Sauce ciboulette Salade verte  TamTam caramel
Mercredi <b>7</b>	Velouté de fenouil  Ragoût de pois chiche aux légumes  Glaces	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Clafoutis ananas
Jeudi <b>8</b>	Bouillon de légumes Bœuf braisé Sauce au vin rouge Pomme purée Tomates provençales Blanc-manger	Soupe de légumes Polenta gratinée au pesto Choux-fleurs  Cake à la noisette
Vendredi <b>9</b>	Velouté de pois verts Filets de perche (RU) Sauce tartare Riz sauvage Salade verte Moelleux à la rhubarbe	Bouillon de bœuf aux pois frits  Œufs mimosa Salade russe  Semoule au caramel
Samedi <b>10</b>	Crème de tomate Tagliatelles Sauce aux chanterelles Courgettes sautées  Mousse au café	Crème de haricots  Gâteau au fromage Ratatouille  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>11</b>	Asperges et jambon cru Rôti de veau Sauce aux morilles Gratin dauphinois Jardinière de légumes Tiramisu fraise	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.