

Menus du 7 avril au 13 avril 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 7	Crème de maïs Blanc de volaille Sauce xérès Boulgour Epinards à la crème Compote de poire	Potage de poireaux Risotto aux asperges et jambon cru Crème pralinée
Mardi 8	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce brune Pommes duchesses Haricots plats Tarte aux pommes	Velouté de légumes Salade de blé aux petits légumes TamTam chocolat
Mercredi 9	Velouté de pois verts Spaghetti à la tomate Parmesan Salade verte Salade de fruits	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Blanc-manger
Jeudi 10	Bouillon de légumes Ragoût de bœuf Polenta crémeuse Céleri branche étuvé Glaces	Soupe de légumes Omelette au fromage Ratatouille Tapioka aux fruits rouges
Vendredi 11	Velouté de courge Bâtonnets de poisson Mayonnaise à l'aneth Riz sauvage Fenouil gratiné Frangipane	Bouillon de bœuf aux pois frits Pomme en robe Sérac et lard sec Salade de racine rouge Cake à la rhubarbe
Samedi 12	Crème de tomate Tortellini au fromage Sauce crème Salade verte Mousse aux fraises	Crème de haricots Quiche aux côtes de bettes Salade de maïs Yogourt aux fruits
Dimanche 13	Velouté de fenouil Osso bucco de porc Gremolata Pomme écrasée Gratin de chou-fleur Tartelette citron	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.