

Menus du 2 juin au 8 juin 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi 2	Crème de maïs Blanc de poulet au citron Riz pilaf Brocoli vapeur Compote de pêche	Potage de poireaux Spaghetti à la tomate Parmesan Salade verte Moelleux aux mûres
Mardi 3	Bouillon de volaille Roastbeef Sauce tartare Frites Salade verte Ananas à la vanille	Velouté de légumes Taboulé oriental aux légumes d'été TamTam caramel
Mercredi 4	Velouté de pois verts Moussaka d'agneau Salade de carotte Glaces	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Cake aux amandes
Jeudi 5	Bouillon de légumes Cervelas grillé Moutarde Cornettes Haricots verts Salade de fruits	Salade mêlée Croûtes dorées Pommes caramélisées Crème chocolat
Vendredi 6	Velouté de fenouil Curry de crevettes (ID) au lait de coco Riz parfumé Tarte aux pommes	Bouillon de bœuf aux pois frits Omelette au fromage Jardinière de légumes Compote rhubarbe et séré
Samedi 7	Salade tomate et basilic Tortellini ricotta et épinards Sauce crème Mousse aux fraises	Crème de haricots Feuilletés au jambon Courgette sautée Yogourt aux fruits
Dimanche 8	Velouté de champignons Râgout de lapin (CZ) à la moutarde Polenta crémeuse Choux de Bruxelles Pouding à la vanille	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.