

# Menus du 19 mai au 25 mai 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>19</b>	Crème de maïs Emincé de poulet au curry Riz pilaf Haricots verts  Compote de pomme	Potage de poireaux Spaghetti à la tomate Parmesan Salade verte  Clafoutis pêche
Mardi <b>20</b>	Bouillon de volaille Saucisses de veau Ebly Tomates provençales  Cake à la banane	Velouté de légumes  Salade niçoise (TH)  Séré à la fraise
Mercredi <b>21</b>	Velouté de pois verts Rôti de porc Sauce moutarde Nouilles au beurre Jardinière de légumes Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Cake marbré
Jeudi <b>22</b>	Bouillon de légumes Ragoût de bœuf Pomme écrasée Laitues braisées  Compote de fruits exotiques	Soupe de légumes  Omelette au jambon Ratatouille  Crème au kirsh
Vendredi <b>23</b>	Velouté de fenouil Colin à l'italienne (IT) Boulgour pilaf Carotte étuvée  Crème catalane	Bouillon de bœuf aux pois frits  Feuilletés au chèvre Salade de racine rouge  Semoule aux raisins secs
Samedi <b>24</b>	Crème de tomate  Risotto aux champignons Jardinière de légumes  Mousse au chocolat blanc	Crème de haricots  Quiche aux poireaux Céleri étuvé  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>25</b>	Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce au porto Pâtes Epinards à la crème 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.