

# Menus du 16 juin au 22 juin 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>16</b>	Crème de maïs Nuggets de poulet Sauce mayonnaise Riz pilaf Courgettes sautées Compote d'abricots	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade de carotte Séré au miel
Mardi <b>17</b>	Bouillon de volaille Ragoût de porc Ebly Carottes Vichy  Cake noix de coco	Velouté de légumes Délices aux épinards Sauce ciboulette Jardinière de légumes  TamTam chocolat
Mercredi <b>18</b>	Velouté de pois verts Saucisse de veau Moutarde Pommes sautées Tomate provençale Glaces	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Clafoutis ananas
Jeudi <b>19</b>	Bouillon de légumes  Macaroni montagnard Salade verte  Salade de fruits	Soupe de légumes  Croûte aux champignons Céleris étuvés  Panna cotta aux fruits rouges
Vendredi <b>20</b>	Velouté de fenouils Filet de dorade sautée Sauce crème Quinoa Brocolis aux amandes Crème catalane	Bouillon de bœuf aux pois frits  Salade verte Œufs, lardons, croûtons  Semoule de blé à la vanille
Samedi <b>21</b>	Crème de tomate Spätzlis sautés aux légumes  Moelleux aux pommes	Crème de haricots  Gâteau au fromage Ratatouille  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>22</b>	Velouté d'asperge Curry d'agneau Pâtes Aubergines rôties  Cheesecake	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.