

# Menus du 14 juillet au 20 juillet 2025

Jour	Dîner	Souper
Lundi <b>14</b>	Crème de maïs Blanc de volaille sauté Sauce à l'estragon Boulgour Laitue braisée Compote de pêche	Potage de poireaux Penne à l'épeautre au saumon (NO) Salade verte  Cake à la noix de coco
Mardi <b>15</b>	Bouillon de volaille Emincé de bœuf Riz pilaf Poivrons sautés  Glaces	Velouté de légumes  Salade de lentilles Légumes et feta  Clafoutis aux fruits rouges
Mercredi <b>16</b>	Velouté de pois verts  Macaroni montagnard Salade mêlée  Salade de fruits	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  TamTam à la vanille
Jeudi <b>17</b>	Bouillon de légumes Cou de porc glacé à la bière Pomme purée Carottes Vichy Tarte aux pruneaux	Soupe de légumes  Tortilla à la courgette Sauce salsa  Tapioka exotique
Vendredi <b>18</b>	Velouté de fenouil Bâtonnets de poisson (FR) Mayonnaise au citron Quinoa Céleri étuvé Crème chocolat	Bouillon de bœuf aux pois frits Pomme en robe Sérac et lard Salade de racine rouge  Moelleux aux abricots
Samedi <b>19</b>	Crème de tomate Pâtes farcies au citron Sauce crème Asperges blanches  Mousse à la fraise	Crème de haricots  Feuilleté au thon (TH) Courgettes sautées  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>20</b>	Velouté de légumes Osso bucco Gremolata Polenta crémeuse Jardinière de légumes Cheese cake	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.