

Menus du 6 octobre au 12 octobre 2025

	Dîner	Souper
Lundi 6	Crème de maïs Coquelet rôti Sauce barbecue Pomme country Epinards à l'ail Compote de pêche	Potage de poireaux Spaghetti à la tomate Parmesan Salade de betterave Blanc-manger
Mardi 7	Bouillon de volaille Croûte au fromage Salade verte Crème à l'amaretto	Velouté de légumes Salade piémontaise Cake
Mercredi 8	Velouté de pois verts Boulette de porc en sauce Purée Choux-fleur persillé Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux à l'ananas
Jeudi 9	Bouillon de légumes Carbonnade de bœuf Nouilles au beurre Carotte vichy Salade de fruits	Soupe de légumes Rösti fourré Sauce ciboulette Jardinière de légumes TamTam chocolat
Vendredi 10	Velouté de fenouil Gratin de poisson (divers) Riz basmati Ratatouille Mousse au jus de pomme	Bouillon de bœuf aux pois frits Omelette aux fines herbes Haricots verts Semoule aux raisins secs
Samedi 11	Crème de tomate Endives au jambon Pomme nature Tarte aux pruneaux	Crème de haricots Pizza au salami Courgettes sautées Yogourt aux fruits
Dimanche 12	Velouté de légumes Blanquette de veau Cornettes Jardinière de légumes Tiramisù	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.
Toutes nos viandes proviennent de CH, sauf indication contraire. Sous réserve de modifications.