

Menus du 1 au 7 décembre 2025

	Dîner	Souper
Lundi 1 	<p>Crème de maïs Tripes à la milanaise Pomme nature Salade verte</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Potage de poireaux Fusilli au saumon fumé (NO) Courgettes sautées</p> <p>Crème praliné</p>
Mardi 2	<p>Bouillon de bœuf Vol au vent de volaille Jardinière de légumes</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Velouté de légumes Polenta gratinée Sauce au pesto Ratatouille</p> <p>TamTam à la vanille</p>
Mercredi 3	<p>Velouté de pois verts Cannelloni Ricotta et épinards Salade racine rouge</p> <p>Glace</p>	<p>Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries</p> <p>Moelleux aux abricots</p>
Jeudi 4	<p>Bouillon de légumes Rôti haché de bœuf Sauce brune Pomme duchesse Céleri étuvé Cake au citron</p>	<p>Crème de gibier Croûtes dorées Sauce vanille Salade mélée</p> <p>Mandarine</p>
Vendredi 5	<p>Velouté de fenouil Bâtonnets de poisson (FR) Mayonnaise au citron Quinoa Raves au jus Compote de pêche</p>	<p>Bouillon de volaille aux pois frits Œufs en cocotte Forestière</p> <p>Riz au lait</p>
Samedi 6	<p>Crème de tomate Orgeotto aux légumes Salade verte</p> <p>Mousse à la prune</p>	<p>Crème de haricots Quiche</p> <p>Courge, marron, lardons Carotte vichy</p> <p>Yogourt aux fruits</p>
Dimanche 7	<p>Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce madère Gratin dauphinois Jardinière de légumes Cheesecake</p>	<p>Soupe du chalet Assortiment de fromages et charcuteries</p> <p>Dessert du jour</p>

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.