

Menus du 15 au 21 décembre 2025

Dîner

Souper

Lundi 15	Crème de maïs Nuggets de poulet Sauce barbecue Riz pilaf Epinards à la crème Crème bavaroise	Potage de poireaux Petites pâtes Sauce au pesto Salade carotte Cake à la noix de coco
Mardi 16	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce brune Pomme écrasée Endive braisée Tarte aux pruneaux	Velouté de légumes Gaufre liégeoise Pomme caramélisée TamTam au chocolat
Mercredi 17	Velouté de pois verts Bœuf braisé Bourguignon Cornettes Jardinière de légumes Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux cerises
Jeudi 18	Bouillon de légumes Croûte au fromage Salade verte Compote de fruits	Soupe de légumes Omelette aux herbes Ratatouille Crème dessert caramel
Vendredi 19	Velouté de fenouil Filet de dorade poché (TR) Sauce au vin blanc Quinoa Haricots verts Brownies, sauce vanille	Bouillon de bœuf aux pois frits Délice aux champignons Salade de maïs Mandarine
Samedi 20	Crème de courge Risotto à la tomate Salade verte Mousse aux épices	Crème de haricots Feuilleté au jambon Céleri étuvé Yogourt aux fruits
Dimanche 21	Velouté de légumes Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Polenta crèmeuse 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.