

Menus du 29 décembre au 4 janvier 2026

	Dîner	Souper
Lundi 29	Crème de maïs Coquelet rôti Sauce barbecue Ebly pilaf Laitue braisée Compote de fruits exotiques	Potage de poireaux Spaghetti Sauce bolognaise Céleri étuvé Crème à la châtaigne
Mardi 30	Bouillon de volaille Tripes à la milanaise Pomme nature Salade verte Clafoutis ananas	Velouté de légumes Délice aux légumes Sauce ciboulette Carotte vichy TamTam à la vanille
Mercredi 31	Velouté de pois verts Ragoût de bœuf Polenta crémeuse Chou frisé à la crème Glace	Potage paysan Buffet froid de Nouvel an Compote de fruits rouges
Jeudi 1 	Terrine de campagne Saladine Filet mignon de porc Sauce aux morilles Gratin dauphinois Jardinière de légumes Entremet	Crème de tomate Croûte dorée Sauce vanille Salade mêlée Crème dessert chocolat
Vendredi 2	Velouté de fenouil Gratin de poisson (mixte) Pâtes Chou-fleur au curry Cake	Bouillon de bœuf aux pois frits Omelette aux herbes Ratatouille Semoule aux raisins secs
Samedi 3	Soupe de légumes Gnocchi au pesto Salade carotte Mousse prune	Crème de haricots Gâteau au fromage Poireaux étuvés Yogourt aux fruits
Dimanche 4	Velouté de courge Blanquette de veau Riz pilaf Choux de Bruxelles Forêt noire	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. Le pain provient de CH et de l'UE. Sous réserve de modifications.