

Menus du 26 janvier au 1 février 2026

	Dîner	Souper
Lundi 26	Crème de maïs Nuggets de poulet Sauce barbecue Riz pilaf Laitue braisée Crème brûlée	Potage de poireaux Penne à l'épeautre à la puttanesca (ES) Rave au jus Tarte aux abricots
Mardi 27	Velouté de légumes Rôti haché de bœuf Sauce au poivre vert Pomme écrasée Choux-fleur persillé Cake à la banane	Bouillon de volaille Crêpe Jambon - fromage Salade verte TamTam vanille
Mercredi 28	Velouté de pois verts Risotto aux champignons Salade carotte Bûche glacée	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux ananas
Jeudi 29	Bouillon de légumes Emincé de cheval au paprika Ebly pilaf Haricot vert Salade de fruits	Soupe de légumes Œufs florentine Sauce mornay Flamri aux fruits rouges
Vendredi 30	Velouté de fenouil Spaghetti aux vongoles (VN) Salade verte Brownies, sauce vanille	Bouillon de bœuf aux pois frits Polenta gratinée Sauce pesto Jardinière de légumes Mandarine
Samedi 31	Crème de tomate Endive au jambon Pomme nature Mousse au jus de pomme	Crème de haricot Quiche aux poireaux Salade mixte Yogourt aux fruits
Dimanche 1	Velouté de courge Osso bucco de porc Gremolata Nouilles au beurre 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. Le pain provient de CH et de l'UE. Sous réserve de modifications.