

# Menus du 26 janvier au 1 février 2026

	Dîner	Souper
Lundi <b>26</b>	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 <b>27</b>	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 <b>28</b>	Velouté de pois verts  Risotto aux champignons Salade carotte  Bûche glacée	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Moelleux aux ananas
Jeudi <b>29</b>	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 <b>30</b>	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 <b>31</b>	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 <b>1</b>	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.