

Menus du 9 février au 15 février 2026

	Dîner	Souper
Lundi 9	Crème de maïs Vol au vent de volaille Laitue braisée Cake noisette chocolat	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Compote de pomme
Mardi 10	Bouillon de volaille Langue de bœuf Sauce aux câpres Ebly Chou-fleur persillé Pavlova aux fruits rouges	Velouté de légumes Ragoût de pois chiche au curry et légumes Séré à la banane
Mercredi 11	Velouté de pois verts Risotto à la milanaise et tomates séchées Salade de carotte Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux ananas
Jeudi 12	Bouillon de légumes Saucisse de porc Sauce aux oignons Pomme duchesse Rave au jus Salade de fruits	Soupe de légumes Croûte aux champignons Salade mêlée Crème cappuccino
Vendredi 13	Velouté de fenouil Colin à l'italienne (DE) Riz pilaf Chou frisé étuvé Mousse aux épices	Bouillon de bœuf aux pois frits Gratin de pâtes Ratatouille Semoule à la vanille
Samedi 14 	Gravlax de saumon Bœuf braisé Echalote confite au vin rouge Pomme écrasée Jardinière de légumes Entremet fruits rouges - chocolat	Crème de haricots Feuilleté au jambon Carotte vichy Yogourt aux fruits
Dimanche 15	Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce madère Pâtes Gratin de côte de bête Pudding à la vanille	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.