

Menus du 23 février au 1 mars 2026

Dîner

Souper

Lundi 23	Crème de maïs Cordon bleu de volaille Citron Riz pilaf Brocoli à la vapeur Salade d'orange	Potage de poireaux Spaghetti Sauce à la tomate Parmesan Salade verte Cake marbré
Mardi 24	Velouté de légumes Emincé de porc à la crème Pomme purée Carottes vichy Ananas au caramel	Bouillon de bœuf aux pois frits Gaufres liégeoises Poire à la cannelle TamTam à la vanille
Mercredi 25	Velouté de pois verts Gratin de gnocchi aux légumes-racines Salade de betterave Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Tarte aux pommes
Jeudi 26	Bouillon de légumes Rôti haché de bœuf Sauce brune Ebly Jardinière de légumes Salade de fruits	Soupe de légumes Polenta gratinée aux noix et tomates séchées Salade de céleri Crème au kirsh
Vendredi 27	Velouté de fenouil Pâtes au saumon (NO) et cantadou Salade carotte Blanc-manger	Bouillon de volaille Œufs en cocotte Forestière Moelleux aux abricots
Samedi 28	Crème de tomate Poireaux au jambon Pomme nature Mousse fruit de la passion	Crème de haricots Gâteau au fromage Haricots verts Yogourt aux fruits
Dimanche 1	Velouté de légumes Curry d'agneau Pâtes Jardinière de légumes Cheese cake	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.