

Menus du 23 mars au 29 mars 2026

	Dîner	Souper
Lundi 23	Crème de maïs Vol au vent de volaille Laitue braisée Purée de poire	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Courgette sautée Crème cappuccino
Mardi 24	Bouillon de volaille Tartiflette valaisanne Salade verte Cake aux amandes	Crème de carotte Potée de flageolets aux légumes TamTam chocolat
Mercredi 25	Velouté de pois verts Joues de bœuf braisées à la bière Pâtes Mélange de légumes Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux à l'abricot
Jeudi 26	Bouillon de légumes Ragout de porc à la crème Ebly pilaf Brocoli vapeur Salade de fruits	Velouté de légumes Salade waldorf Clafoutis aux fruits rouges
Vendredi 27	Velouté de fenouil Colin à la bordelaise (DE) Riz pilaf Poireau étuvé Tarte aux pommes	Soupe de légumes Omelette au fromage Haricot plat Semoule au caramel
Samedi 28	Crème de haricot Tagliatelles Sauce aux chanterelles Carotte étuvée Mousse à l'orange	Bouillon de bœuf aux pois frits Gâteau aux épinards Salsifis persillé Yogourt aux fruits
Dimanche 29	Velouté de panais Jambon à l'os Sauce au miel Gratin de pomme de terre Jardinière de légumes Tartelette au citron	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.