

Menus du 6 avril au 12 avril 2026

	Dîner	Souper
Lundi 6	Crème de maïs Ragoût de poulet à l'estragon Riz complet Artichaut au four Purée pomme	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Cake marbré
Mardi 7	Bouillon de légumes Atriaux de porc Sauce aux oignons Pomme écrasée Tomate provençale Tarte aux abricots	Velouté de pois vert Salade campagnarde (œuf, croûtons, lardons) TamTam à la vanille
Mercredi 8	Velouté de fenouil Curry de pois chiche aux légumes Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Brownies, sauce vanille
Jeudi 9	Bouillon de volaille Emincé de bœuf Sauce balsamique Ebly Brocoli vapeur Salade de fruits	Soupe de légumes Croûte aux champignons Salade de maïs Riz au lait
Vendredi 10	Velouté de légumes Filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Moelleux aux pruneaux	Crème de haricots Omelette aux herbes Aubergine sautée Panna cotta aux fruits rouges
Samedi 11	Crème de tomate Gnocchi au pesto Carotte vichy Mousse aux fraises	Bouillon de bœuf aux pois frits Feuilleté au jambon Chou-fleur persillé Yogourt aux fruits
Dimanche 12	Velouté d'asperges Osso buco de porc Cremolata Tagliatelles Jardinière de légumes Forêt-Noire	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.