

Menus du 20 avril au 26 avril 2026

	Dîner	Souper
Lundi 20	Crème de maïs Emincé de poulet au curry Riz pilaf Tomate provençale Tarte à la rhubarbe	Potage de poireaux Gratin de pâtes Salade de céleri Séré à la banane
Mardi 21	Bouillon de légumes Potée de lentilles Saucisson Compote d'abricot	Velouté de courgette Salade niçoise Cake aux amandes
Mercredi 22	Velouté de légumes Fondue au fromage Pomme en robe Salade d'oignons Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux à l'ananas
Jeudi 23	Bouillon de volaille Langue de bœuf Sauce aux câpres Cornettes Jardinière de légumes Compote de fruits	Velouté de pois verts Gaufre liégeoise Poire aux épices Crème à l'amaretto
Vendredi 24	Velouté de fenouil Filet de sandre sauté (KZ) Sauce vierge Pomme nature Carotte étuvée Fraises et crème chantilly	Crème de haricots Omelette au fromage Ratatouille Semoule à la vanille
Samedi 25	Crème de tomate Spätzlis sautés aux champignons et lardons Salade verte Mousse à la prune	Bouillon de bœuf aux pois frits Croque-monsieur Salade mixte Yogourt aux fruits
Dimanche 26	Velouté d'artichaut Blanquette de veau Fusili Jardinière de légumes Choux 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.