

Menus du 1 juin au 7 juin 2026

	Dîner	Souper
Lundi 1	Crème de maïs Emincé de poulet au curry Riz pilaf Laitue braisée Moelleux aux fruits rouges	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Courgette sautée Crème mocca
Mardi 2	Bouillon de volaille Bœuf braisé au vin rouge Echalote confite Pomme écrasée Gratin de chou-fleur Compote de pomme	Velouté de légumes Duo de melon Jambon cuit Salade mixte Séré aux abricots
Mercredi 3	Velouté de pois verts Tagliatelles aux asperges et fèves Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Cake au citron
Jeudi 4	Bouillon de légumes Rougail de saucisses Riz aux légumes Tarte à la rhubarbe	Soupe de légumes Œufs florentine Sauce mornay Semoule de blé au caramel
Vendredi 5	Velouté de fenouil Filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Poire pochée aux épices	Bouillon de bœuf aux pois frits Feuilleté au jambon Jardinière de légumes Crème bavaroise
Samedi 6	Crème de tomate Gnocchi au pesto Céleri étuvé Mousse aux fraises	Crème de haricots Rösti fourré Sauce ciboulette Salade mêlée Yogourt aux fruits
Dimanche 7	Velouté de légumes Osso buco de porc Cremolata Polenta crémeuse Jardinière de légumes 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.