

Menus du 4 mai au 10 mai 2026

	Dîner	Souper
Lundi 4	Crème de maïs Vol au vent de volaille Brocoli à la vapeur Moelleux à la rhubarbe	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Crème mocca
Mardi 5	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce aux oignons Polenta crémeuse Carotte étuvée Compote de pêche	Velouté de légumes Salade de couscous et pois chiches à la marocaine Séré à la framboise
Mercredi 6	Velouté de pois verts Tarte saviésanne Salade verte Parfait glacé à la williamine	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Cake au citron
Jeudi 7	Crème d'asperge Bouilli de bœuf Sauce gribiche Pomme purée Courgette sautée Crumble aux pruneaux	Soupe de légumes Croûte dorée Sauce vanille Salade mixte Compote de pomme
Vendredi 8	Velouté de fenouil Quenelles de brochet (FR) Sauce aurore Risotto safrané Laitue braisée Salade de fruits	Bouillon de bœuf aux pois frits Sérac grillé Pomme en robe Ratatouille Flan noix de coco
Samedi 9	Crème de tomate Gratin de macaroni aux asperges Mousse au chocolat	Crème de haricot Saucisson brioché Salade mêlée Yogourt aux fruits
Dimanche 10 	Toast foie gras, chutney abricots, saladine Suprême de poulet jaune (FR) Sauce aux morilles Pressé de pomme de terre Jardinière de légumes Tartelette aux fraises	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.