

Menus du 18 mai au 24 mai 2026

	Dîner	Souper
Lundi 18	Crème de maïs Fricassée de poulet à l'estragon Riz créole Carotte vichy Cake aux raisins secs	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte TamTam caramel
Mardi 19	Bouillon de volaille Crève fou de rave et pomme de terre Lard confit Crème bavaroise chocolat	Velouté de légumes Cocktail de crevettes (DK) et avocat Moelleux aux fruits rouges
Mercredi 20	Velouté de pois verts Rôti haché de bœuf Sauce poivre vert Pâtes Tomate provençale Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Tarte aux pruneaux
Jeudi 21	Bouillon de légumes Croûte au fromage Salade verte Rhubarbe pochée à la vanille	Soupe de légumes Strudel aux pommes Sauce vanille Séré au miel
Vendredi 22	Velouté de fenouil Escalope de saumon (NL) Teriyaki Riz parfumé Pak Choi sauté Mousse fraise	Bouillon de bœuf aux pois frits Polenta gratinée Noix et tomate séchée Sauce salsa Salade de chou-fleur Crème pralinée
Samedi 23	Crème de tomate Tagliatelles Sauce aux chanterelles Salade verte Panna cotta exotique	Crème de haricots Pizza au lard et thym Courgette sautée Yogourt aux fruits
Dimanche 24	Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce madère Gratin dauphinois 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.