

# Menus du 15 juin au 21 juin 2026

	<b>Dîner</b>	<b>Souper</b>
Lundi <b>15</b>	Crème de maïs Vol au vent de volaille Laitue braisée  Crème cappuccino	Potage aux oignons  Risotto à la tomate Aubergine rôtie  Pruneaux aux épices
Mardi <b>16</b>	Bouillon de volaille Atriaux de porc Sauce aux oignons Pomme rissolée Fondue de poireaux Cake marbré	Velouté de légumes  Salade campagnarde œufs, croûtons, lardons  Séré à la banane
Mercredi <b>17</b>	Velouté de pois verts Cannelloni Ricotta et épinards Salade de betterave Fruits rouges, meringue et double crème	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Moelleux ananas
Jeudi <b>18</b> 	Salade de tomate et mozzarella Saltimbocca de porc quartier de citron Tagliatelles fraîches Peperonata Affogato	Soupe de légumes Croûte dorée Sauce vanille Salade mêlée  Compote de pomme
Vendredi <b>19</b>	Velouté de fenouil Filet de sandre sauté (KZ) Sauce citron vert Pomme nature Carotte étuvée Salade de fruits	Crème de haricots  Œuf en cocotte forestière  Riz au lait à la vanille
Samedi <b>20</b>	Crème de poireaux Spaghetti Sauce bolognaise Parmesan Salade verte Mousse à la fraise	Bouillon de bœuf aux pois frits Pomme en robe Sérac et lard Courgette sautée  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>21</b>	Velouté de légumes Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Polenta crémeuse Jardinière de légumes Cheese cake	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.