

Menus du 29 juin au 5 juillet 2026

	Dîner	Souper
Lundi 29	Crème de maïs Délice de poulet Quartier de citron Ebly pilaf Laitues braisées Purée de pomme	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Courgettes sautées Séré à la fraise
Mardi 30	Bouillon de volaille Potée de lentilles aux légumes Saucisson à cuire Crème bavaroise	Velouté de légumes Cocktail de crevettes (DK) et avocat Moelleux aux fruits rouges
Mercredi 1	Velouté de pois verts Roastbeef Sauce tartare Frites Salade mêlée Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Compote de pêche
Jeudi 2	Bouillon de légumes Saucisse de veau Sauce moutarde Pâtes Salade de chou-fleur Salade de fruits	Soupe de légumes Terrine de légumes Sauce ciboulette Salade de carottes Cake à l'orange
Vendredi 3	Velouté de fenouil Escalope de saumon au four Sauce au citron (NL) Riz sauvage Tomate provençale Brownies, sauce vanille	Bouillon de bœuf aux pois frits Duo de melon Jambon Focaccia Blanc-manger
Samedi 4	Crème de haricot Tagliatelles Sauce aux chanterelles Salade verte Mousse aux abricots	Crème de céleri Rösti montagnard Haricots plats Yogourt aux fruits
Dimanche 5	Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce au miel Pomme duchesse 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.