

# Menus du 13 juillet au 19 juillet 2026

	<b>Dîner</b>	<b>Souper</b>
Lundi <b>13</b>	Crème de maïs Poitrine de poulet Sauce à l'estragon Ebly Ratatouille Purée d'abricot	Potage de poireaux Risotto à la milanaise et tomates séchées Aubergines sautées  Crème pralinée
Mardi <b>14</b>	Bouillon de volaille  Lasagne de légumes Salade verte  Nage de melon et pastèque	Velouté de légumes  Salade norvégienne, crevettes, saumon (NO/DK)  Cake aux noisettes
Mercredi <b>15</b>	Velouté de pois verts Ragoût de porc au caramel Pomme rissolée Chou-fleur persillé  Clafoutis à la rhubarbe	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries  Séré à la banane
Jeudi <b>16</b>	Bouillon de légumes Cervelas grillé Sauce moutarde Pâtes Salade carotte Glace	Soupe de légumes  Tomate-mozzarella Taboulé  Tarte aux pruneaux
Vendredi <b>17</b>	Velouté de fenouil Beignets de filets de perche (RU) Sauce tartare Frites Salade verte Pavlova à la framboise	Bouillon de bœuf aux pois frits  Gaufre liégeoise Pomme cannelle  Crème caramel
Samedi <b>18</b>	Crème de tomate  Risotto de pâtes, poulet et champignons  Mousse aux abricots	Crème de haricots  Œufs mimosa Salade mixte  Yogourt aux fruits
Dimanche <b>19</b>	Velouté de légumes Bœuf braisé Garniture grand-mère Polenta crémeuse Jardinière de légumes Forêt-Noire	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.