

Menus du 27 juillet au 2 août 2026

	Dîner	Souper
Lundi 27	Crème de maïs Vol au vent de volaille Laitue braisée Purée de pruneaux	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Crème cappuccino
Mardi 28	Bouillon de légumes Ragoût de bœuf à la sarriette Ebly Fenouil braisé Mousse à l'abricot	Velouté de légumes Duo de melon Cantadou aux herbes Jambon Cake à la noix de coco
Mercredi 29	Velouté de pois verts Tortellini ricotta épinards Sauce crème Salade verte Tarte aux pommes	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Tam tam chocolat
Jeudi 30	Bouillon de volaille Rôti de porc à la moutarde Ecrasé de pommes de terre Carottes étuvées Glace	Soupe de légumes Curry de pois chiche aux légumes Pêche au sirop
Vendredi 31	Velouté de fenouil Colin à l'italienne (DE) Riz basmati Brocolis aux amandes Panna cotta fruits rouges	Bouillon de bœuf aux pois frits Rösti fourré Sauce ciboulette Jardinière de légumes Moelleux aux raisins secs
Samedi 1	Crème de tomate Grillade de viande Assortiment de salades Mousse au Toblerone	Crème de haricots Salade de cornettes et cervelas Yogourt aux fruits
Dimanche 2	Velouté de carotte Blanquette de veau Polenta crémeuse Jardinière de légumes Salade de fruits	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.