

Menus du 10 août au 16 août 2026

	Dîner	Souper
Lundi 10	Crème de maïs Coquelet rôti Sauce diable Riz créole Brocoli à la vapeur Compote d'abricot	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte TamTam caramel
Mardi 11	Bouillon de volaille Saucisse de veau Sauce aux oignons Pomme grenaille Carottes glacées Jubilé de cerise	Velouté de légumes Salade d'endive, orange, noix et cottage cheese Cake aux amandes
Mercredi 12	Velouté de pois verts Lasagne de légumes et lentilles Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux pruneaux
Jeudi 13	Bouillon de légumes Ragoût de porc à la crème Ebly Tomate à la provençale Salade de nectarine	Soupe de légumes Strudel aux pommes Sauce vanille Panacotta pistache
Vendredi 14	Velouté de fenouil Filet de sandre (KZ) Sauce vierge Pomme duchesse Courgettes étuvées Clafoutis aux fruits rouges	Bouillon de bœuf aux pois frits Œuf en cocotte à la florentine Riz au lait parfumé vanille
Samedi 15	Crème de tomate Tagliatelles Sauce aux chanterelles Salade mêlée Mousse abricot	Crème de haricots Rösti montagnard Haricots plats Yogourt aux fruits
Dimanche 16	Velouté de légumes Ragoût de lapin (CZ) à la moutarde Polenta crémeuse Jardinière de légumes Choux à la vanille	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.