

Menus du 7 septembre au 13 septembre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 7	Crème de maïs Délice de poulet Quartier de citron Riz pilaf Ratatouille Pruneaux au vin rouge	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Séré à la banane
Mardi 8	Bouillon de volaille Rôti haché de bœuf Sauce au poivre vert Pomme country Carottes étuvées Crème pralinée	Velouté de légumes Salade campagnarde (œufs, croûtons, lardons) Cake marbré
Mercredi 9	Velouté de pois verts Cannelloni Ricotta et épinards Salade de betterave Panna cotta à la pistache	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Ananas au caramel
Jeudi 10	Bouillon de légumes Emincé de porc à la moutarde Polenta crémeuse Tomate provençale Glace	Soupe de légumes Croûte dorée Sauce vanille Compote de poire
Vendredi 11	Velouté de fenouil Filet de truite sautée (TR) Sauce citron Quinoa Courgettes sautées Moelleux aux framboises	Bouillon de bœuf aux pois frits Pomme en robe Sérac Salade mêlée TamTam caramel
Samedi 12	Crème de tomate Spätzlis aux légumes et champignons Salade verte Mousse abricot	Crème de haricots Quiche aux oignons Aubergines rôties Yogourt aux fruits
Dimanche 13	Velouté de légumes Jambon à l'os Sauce au miel Pâtes Jardinière de légumes Flan parisien	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.