

Menus du 5 octobre au 11 octobre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 5	Crème de maïs Vol au vent de volaille Epinards à l'ail Ananas à la vanille	Potage de poireaux Spaghetti Sauce tomate Parmesan Salade verte Crème cappuccino
Mardi 6	Minestrone Fondue au fromage Pomme nature Salade d'oignon Raisins	Velouté de légumes Salade niçoise thon (th) œufs, tomate, olive Crêpes à la confiture abricot
Mercredi 7	Velouté de pois verts Emincé de bœuf au paprika Pâtes Carottes étuvées Glace	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Moelleux aux pruneaux
Jeudi 8	Bouillon de volaille Hachis parmentier de porc Salade mêlée Tarte aux poires	Soupe de légumes Curry de pois chiche aux légumes Séré à la fraise
Vendredi 9	Velouté de fenouil Bâtonnet de poisson (DE) Mayonnaise à l'aneth Riz sauvage Romanesco aux amandes Cake au citron	Bouillon de bœuf aux pois frits Polenta crémeuse au fromage Salade verte Compote de pomme
Samedi 10	Crème de tomate Poêlée de knopfli aux champignons et lardons Crème brûlée	Crème de haricots Quiche aux oignons Jardinière de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 11	Velouté de légumes Ragoût de veau marengo Pomme écrasée Cheese cake	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.