

Menus du 19 octobre au 25 octobre 2026

	Dîner	Souper
Lundi 19	Crème de maïs Délice de poulet Quartier de citron Pomme country Laitues braisées Purée de pruneaux	Potage de poireaux Spaghetti sauce tomate Parmesan Salade verte Crème capuccino
Mardi 20	Bouillon de volaille Bœuf braisé Riz pilaf Carottes étuvées Glace	Velouté de légumes Cocktail de crevettes (DK) et avocat Moelleux aux framboises
Mercredi 21	Velouté de pois verts Tagliatelles aux châtaignes et lardons Haricots verts Tarte aux pommes	Potage paysan Assortiment de fromages et charcuteries Coupe dessert chocolat
Jeudi 22	Bouillon de légumes Papet vaudois Saucisse aux choux Compote de pêche	Soupe de légumes Œuf mimosa Salade mêlée Riz au lait à la vanille
Vendredi 23	Velouté de fenouil Colin à l'italienne (DE) Lentilles vertes Brocolis aux amandes Cake aux amandes	Bouillon de bœuf aux pois frits Beignet aux pommes Sauce vanille Séré à la banane
Samedi 24	Crème de tomate Orzotto aux légumes Salade verte Mousse abricot	Crème de haricots Rösti fourré Sauce ciboulette Jardinière de légumes Yogourt aux fruits
Dimanche 25	Crème de courge Civet de cerf (AT) Gnocchi de polenta Choux de Bruxelles Choux au mocca	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.