

MIDI

SOIR

LUNDI
6

Crème de légumes
Steak haché (CH) sauce poivre vert
Carottes deux couleurs glacées
Purée de pommes de terre
Bavarois à la mangue

Soupe à l'oignon
Assiette de viande froide (CH)
Trio de fromages
Pommes en robe des champs
Roulade à la confiture

MARDI
7

Velouté de brocolis
Gratin de pâtes farcies
Garniture de légumes
Salade mêlée
Flan vanille et chantilly chocolatée

Crème de veau
Croque monsieur (CH)
Salade russe
Mousse caramel

MERCREDI
8

Velouté de pois verts
Cordon bleu de volaille (FR) et citron
Epinards à l'échalote
Gnocchi de polenta
Ananas au sirop

Soupe du potager
Pain, fromage et charcuterie (CH)
Tarte aux cerises

JEUDI
9

Crème de tomates
Tranche de saumon (NO) sauce à l'estragon
Tombée de poireaux
Riz basmati
Blanc battu au sucre roux

Potage Bâlois
Roastbeef (CH) sauce tartare
Pommes frites
Salade de betterave rouge
Sorbet

VENDREDI
10

Potage garbure
Fromage d'Italie (CH) sauce charcutière
Haricots verts
Gratin de pommes de terre
Cake aux carottes

Crème cresson
Croûte aux champignons
Salade verte et maïs
Compote de pommes

SAMEDI
11

Consommé célestine
Spaghetti à la bolognaise (CH)
Fromage rapé
Salade mixte
Crème cannelle

Velouté de chou-rave
Risotto à l'ail des ours et tomates cherry
Gambas sautées (VN)
Yogourt au fruit

DIMANCHE
12

Terrine en croûte sur lit de salade
Ragoût d'agneau (CH) aux épices
Chou-fleur gratiné
Couscous
Baba au rhum

Bouillon Valaisan
Tarte savièsanne (CH)
Salade de céleri rémoulade
Saladine d'orange

Plat de la semaine à commander auprès de la cuisine avant 10h00

Pâtes sauce carbonara, champignons, tomate, basilic

Allergies : Nos plats peuvent contenir un/des allergènes suivants : l'arachide, le céleri, les crustacés, les fruits à coque, le gluten, le lactose, le lupin, les mollusques, la moutarde, l'oeuf, le poisson, le sésame, le soja et les sulfites. Pour toute question sur ces allergènes, veuillez vous adresser au responsable de cuisine du jour.