


|   | Repas de midi  | Goûter                                 | Souper   |
|---|--|--|--|
| lundi<br>11 octobre   | Atriaux de chasse (CH)<br>Sauce aux airelles<br>Nouilles au beurre<br>Choux de bruxelles<br><i>1/2 Poire pochée au vin rouge</i> | Choix<br>de yaourt                     | Œuf brouillés<br>à la tomate<br>Rampon           |
| mardi<br>12 octobre<br> | Cougenaze<br>(Pommes de terre sautée,<br>Fromage à raclette, oignons, lard)<br><i>Sorbet pommes &amp; Calvaldos</i>              | Gâteau de<br>La grémaillée<br>aux noix | Terrine<br>de chevreuil<br>Spatzli maison        |
| mercredi<br>13 octobre  | Osso bucco (CH)<br>Polenta crémeuse<br>Brocoli vapeur<br><i>Crème brûlée à la pistache</i>                                       | Amaretti<br>Maison                     | Café complet<br>et son sandwich au thon          |
| jeudi<br>14 octobre   | Brisolée Royale<br>au feu de bois<br><i>Flon Saviésan</i>  | Sorbet<br>surprise                     | Strudel aux légumes<br>Céleri rémoulade          |
| vendredi<br>15 octobre  | Pavé de saumon grillé (F)<br>Beurre blanc<br>Riz safrané<br>Petits pois à la française<br><i>Panna cotta à la vanille</i>        | Cake<br>aux fruits confits             | Spaghetti<br>Sauce tomate<br>Sbrinz râpé         |
| samedi<br>16 octobre  | Salade mêlée<br>Quiche aux poireaux<br>et fromage<br><i>Salade de fruits frais</i>   | Cinammon<br>roll                       | Velouté de choux fleurs<br><br>Tarte à la courge |
| dimanche<br>17 octobre  | Choucroute<br>garnie<br><i>Nougat glacé maison</i>   | Raisins<br>du pays                     | Café complet<br>et son assiette valaisanne       |

*La cuisine vous informe volontiers sur les allergènes contenus dans les plats*

## Les Cougenazes

Les « cougenazes » ou « cuisinages » vient du patois valaisan et signifie potées. Ce met typique du Valais se prépare en plat unique. Servi au repas de midi ou au souper, il rappelle de longues soirées de votre enfance. Autrefois, le cougenaze variait au fil des saisons et était traditionnellement cuit dans un récipient en fonte placé sur un feu de bois. Il sera servi cette semaine avec des pommes de terre, oignons, lard fumé et fromage à raclette.

