

	Repas de midi	Goûter	Souper
lundi 22 novembre	Emincé de veau (CH) Pommes sautées aux herbes Méli-mélo de légumes	Yaourt caramel	Jambon(CH) roulé à la russe Pommes croquette
<i>Compotée d'abricots</i>			
mardi 23 novembre	Paupiette de bœuf (CH) jus au balsamique Blé aux petits légumes	Compote du verger	Œuf cocotte à la côte de bette
<i>Flan à la noix de coco</i>			
mercredi 24 novembre	Risotto crémeux au Parmesan Dés de courge au curry	Pain de Gênes	Café complet et terrines de chevreuil
<i>Salade de fruits</i>			
jeudi 25 novembre	Bonbon de poulet (CH) aux pruneaux Boulgour Julienne de légumes <i>Poire pochée au vin rouge</i>	Sorbet surprise	Ravioli de bœuf (CH) sauce crème Salade mêlée
vendredi 26 novembre	Gambas (VT) à la persillade Riz complet Fenouil vapeur <i>Tarte aux pruneaux</i>	Yogourt Stracciatella	Crispy de tofu Salade mexicaine Guacamole
samedi 27 novembre	Spaghetti à la tomate et fromage râpé Salade de saison	Smoothie aux fruits	Crème de potimarron Bircher muesli
<i>Parfait glacé à la cannelle et Grand Marnier</i>			
dimanche 28 novembre	Médallions de bœuf aux cèpes (CH) Tagliatelle Choux-fleurs safranés	Macarons	Café complet et son assiette valaisanne
<i>Gâteau au chocolat</i>			

La cuisine vous informe volontiers des allergènes contenus dans les plats

Le parfait glacé :

C'est un dessert glacé sans cuisson à base de crème fraîche et d'œufs ainsi qu'un élément donnant un parfum (alcool, purée de fruits frais ou secs, vanille, épices...).

Les jaunes d'œufs sont montés en mousse, les blancs d'œufs battus en neige puis ensuite est incorporée une crème montée pour alléger la texture. L'ensemble est enfin glacé. Cette semaine nous le déclinons à la cannelle et au Grand Marnier.

