

	Repas de midi	Goûter	Souper
lundi 10 janvier	Mijoté de poulet(CH) "Grand-Mère" Tagliatelles Choux de bruxelles Mousse Caotina	Milkshake framboises	Saucisse de Vienne grillé (CH) Céleri rémoulade
mardi 11 janvier	Jambon au four(CH) caramélisé Gratin de pommes de terre Fagot de haricots verts <i>Sorbet pommes au Calvais</i>	Gâteau aux carottes	Crème de courge Assortiment de charcuteries <i>Cornet à la crème vanille</i>
mercredi 12 janvier	Risotto aux morilles Salade de rampon Œuf parfait Tartelette aux poires	Compote pommes et abricots du Valais	Aiguillette de Colin pané Sauce tartare Julienne de légumes
jeudi 13 janvier	Steak hâché de bœuf d'Hérens(CH) Beurre café de Paris Frites au paprika Poêlée de légumes <i>Macédoine de fruits frais</i>	Crème chocolat et chantilly	Fromages de chez nous Pommes en robe des champs
vendredi 14 janvier	Filet de cabillaud (Atl) Sauce au vin blanc Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe <i>Fruits rouges et chantilly</i>	<i>Panettone</i>	Spaghetti al pesto
samedi 15 janvier	Cappelletti aux champignons Crème au Sbrinz Fraîcheur de tomates cerises <i>Tranche Opéra</i>	Salade de fruits	Quiche aux poireaux Betteraves en vinaigrette
dimanche 16 janvier	Osso buco de porc(CH) Gremolata citron et persil Polenta gros grains Panais rôtis Flan caramel	Sorbet surprise	Café complet Plat valaisan

La cuisine vous informe volontiers de la teneur en allergènes dans les plats

"L' oeuf parfait": Cette cuisson de la cuisine moderne permet d'obtenir un jaune à la texture onctueuse et un blanc tremblotant à peine coagulé. La technique consiste à le pocher en coquille pour atteindre une température à coeur avoisinant 64°C. Personne ne sait s'il est si parfait que ça, mais c'est ainsi qu'on le nomme.

