

MENU DE LA SEMAINE

03 AU 09.08.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU 1	Cordon-bleu de poulet Sauce tomate Pommes purée Carottes aux herbes Mousse au chocolat	Omelette aux herbes Timbale de riz Courgettes sautées Duo de melon au sirop	Ragoût de bœuf à la provençale Pommes croquettes Jardinière de légumes Sorbet framboise	Cervelas grillé Sauce moutarde Linguine au beurre Bohémienne de légumes Brownies maison	Filet de lieu noir(Atl) Sauce Aurore Quinoa tricolore Choux-fleur jaune Coupe de fruits rouges et chantilly	Risotto forestier Tomates cherry Copeaux parmesan Glace verveine	Filet d'agneau (IRL) Sauce au thym Pommes lyonnaises Bouquetière de légumes Tiramisu maison
MENU 2	Sauté de porc au curry rouge Pommes purée Carottes aux herbes Mousse au chocolat	Demi poulet rôti Jus lié Timbale de riz Courgettes sautées Duo de melon au sirop	Pizza de polenta Jambon, champignons Salade du buffet Sorbet framboise	Fricandeaux de bœuf Sauce vin rouge Linguine au beurre Bohémienne de légumes Brownies maison	Emincé de dinde aux champignons Quinoa tricolore Choux-fleur jaune Coupe de fruits rouges et chantilly		
GOÛTER	Cake aux noisettes	Sorbet du moment	Tranche de pastèque	Frappé fraise	Compote de poire	Yogi-drink	Douceur du dimanche
MENU DU SOIR	Penne Sauce basilic Dés de tomates à l'ail	Riz au lait Orange et cannelle Bricelet	Couscous Merguez Roquette	Sérac d'alpage Pommes natures Cornichons, oignons	Salade César Poulet, parmesan, Croûtons	Œufs brouillés au saumon fumé (No) Pain toast Salade de betteraves	Potage paysan Pain aux graines Assiette Valaisanne

Toutes nos viandes et pains sont d'origines suisse sauf contre indications

Suggestion : Poké bowl (riz basmati, avocat, mangue, haricots plats, radis, saumon (NO))

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