

MENU DE LA SEMAINE

17 AU 23.08.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU 1	Ragoût de porc à la tomate Pommes mousseline Courgettes grillées Abricots pochés vanille	Saucisse de veau Sauce aux oignons Boulgour au beurre Epinards étuvés Salade de fruits	Epaule d'agneau(NZ) Sauce à l'orange Nouilles Wok de légumes Crème chocolat	Stick de poulet pané Mayonnaise aioli Pommes grenailles Tomate confite Roulade aux fruits	Crevettes au citron et persil Riz blanc Broccoli vapeur Compote de poire au spéculoos	Spaghetti Sauce Bolognaise Parmello Salade composée Crème brûlée	Cou de porc rôti Sauce miel Pommes frites Haricots verts sautés Mousse mandarine
MENU 2	Œuf brouillé Pommes mousseline Courgettes grillées Abricots pochés vanille	Clafoutis aux légumes Boulgour au beurre Salade de fruits	Nouilles sautées au poulet Wok de légumes Crème chocolat	Mijoté de bœuf à l'ancienne Pommes grenailles Tomate confite Roulade aux fruits	Ribs de veau Sauce curry Riz blanc Broccoli vapeur Compote de poire au spéculoos		
GOÛTER	Biscuit sablé maison	Bircher muesli	Smoothie kiwi orange	Cake aux pommes	Rose des sables	Crème dessert	Douceur du dimanche
MENU DU SOIR	Vol-au-vent Riz basmati Brunoise de légumes	Gnocchis à la Sorentina Salade verte	Crêpes au Jambon Sauce fromagère Salade verte/tomate	Tarte au thon (AT) et tomates Carotte râpée	Tomme d'alpage Pommes sautées Pickels de légumes	Semoule sucrée aux fruits rouges et bricelet	Crème de courgettes Pain aux graines Assiette Valaisanne

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

Suggestion : Flammeküche, poireaux, gruyère, salade du buffet

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