



# Menus du 16 au 22 février 2026

	 <b>Midi</b>	 <b>Souper</b>
<b>Lundi 16</b>	Crème de lentilles Emincé de porc aux champignons CH Trio de penne Gratin de chou-fleur Flan de semoule au coulis de framboises	Potage Croûte dorée Compote d'abricots Gruyère
<b>Mardi 17</b>	Potage de brocoli Ragoût d'agneau oriental CH Couscous Brocoli aux amandes Salade d'agrumes	Potage Roesti bernois Œuf au plat Salade de racine rouge
<b>Mercredi 18</b>	Velouté de panais Choucroute garnie CH (lard, saucisson, wienerli) Pommes de terre vapeur Biscuit roulé au citron	Potage Strudel aux poires et noisettes Sauce vanille Brie
<b>Jeudi 19</b>	Potage paysan Pâtes du chalet CH Compote de pommes Salade mêlée Tartelette à l'orange	Potage Croûte au fromage à raclette Salade verte et tomates
<b>Vendredi 20</b>	Crème de légumes Dos de cabillaud ISL sauce curry Riz basmati Laitue braisée Douceur suisse aux carottes	Potage Quenelles farcies Crème anglaise Caprice des Dieux
<b>Samedi 21</b>	Potage de céleri Œufs en sauce Mousseline de pommes de terre Epinards à la crème Crème d'abricots et de pêches	Potage Penne aux crevettes Salade
<b>Dimanche 22</b>	Bouillon de pois frits Jambon paysan CH Gratin dauphinois Fagot de haricots verts Tourte au séré et framboises	Potage Birchermüesli maison Rochers façon Alexandra Gruyère
<b>Petit +</b>	Délice au fromage, salade russe, petit suisse Ou Chausson aux pommes, sauce caramel, tête de moine	

**Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un \*bon appétit\***

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.

Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.