# Menus du 16 au 22 novembre 2026

| | Midi | Souper |
|---|---|---|
| **Lundi 16** | Crème d'avoine<br>Blanquette de veau à l'ancienne CH<br>Purée de pommes de terre<br>Fenouil braisé<br>Flan blanc manger, coulis de framboises | Potage<br>Clafoutis à la courge<br>Sauce à la cannelle<br>Tête de moine |
| **Mardi 17** | Potage Dubarry<br>Côte de porc charcutière de Salavaux CH<br>Spirales<br>Petits pois à l'échalote<br>Crumble aux pommes | Potage<br>Tortellini farcis à la viande, en sauce<br>Salade |
| **Mercredi 18** | Crème de panais<br>Estouffade de bœuf CH<br>Gnocchi à la romaine<br>Dés d'aubergine sautée<br>Dacquoise aux fruits rouges | Potage<br>Soupe de chalet<br>Gâteau aux poires<br>Tilsit |
| **Jeudi 19** | Potage bâlois<br>Burger de chevreuil CH<br>Nouilles, garniture de chasse<br>Tartelette au vin cuit | Potage<br>Croûte au fromage valaisanne<br>Salade |
| **Vendredi 20** | Potage de légumes<br>Filet de loup de mer grillé ES<br>Pommes de terre nature<br>Epinards à la muscade<br>Mousse aux fruits de la passion | Potage<br>Crêpes farcies banane et chocolat<br>Gruyère |
| **Samedi 21** | Crème de tomates<br>Sauté d'agneau à la marocaine CH<br>Couscous aux raisins secs<br>Carottes au cumin<br>Salade d'oranges, cannelle et menthe | Potage<br>Cornettes sauce Napoli<br>Parmesan<br>Salade |
| **Dimanche 22** | Velouté aux chanterelles<br>Tranche panée de porc CH, citron<br>Croquettes de roesti<br>Haricots verts sautés<br>Moelleux au chocolat, sauce anglaise | Potage<br>Café complet<br>Viande séchée<br>Pain aux noix<br>Yogourt aux fruits |
| **Petit +** | Croûte au fromage valaisanne, salade<br>(fromage à raclette, jambon, tomate)<br>Ou<br>Flan de semoule, coulis de fruits rouges | |

**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.