Menus du 23 au 29 novembre 2026

	Midi	Souper
Lundi 23	Velouté d'orties Haut de cuisse de poulet CH Pommes de terre rissolées Aubergines sautées Mousse à la pistache	Potage Couronne de semoule Compote aux abricots Brie
Mardi 24	Soupe à la courge Brisolée (viande séchée, jambon cru, fromage, châtaignes, pain, raisin) CH	Potage Endives au jambon gratinées Ebly Salade
Mercredi 25	Crème de brocoli Emincé de bœuf forestier CH Farfalles au beurre Poivrons tricolores sautés Chou à la crème	Potage Rissoles au séré Crème à la vanille Gruyère
Jeudi 26	Potage de chou-fleur et lait de coco Hachis parmentier façon Clair Vully CH Salade Waldorf Salade de fruits de saison	Potage Soufflé au fromage Salade de carottes cuites
Vendredi 27	Potage Crécy Fish finger FAO27, sauce tartare Riz pilaf Laitue braisée Biscuit roulé aux marrons	Potage Porridge aux fruits Crème de banane Duo de fromage
Samedi 28	Crème de racine de persil Sauté de porc provençal CH Trio de cappelletti Concombres à l'aneth Poire Belle-Hélène	Potage Gratin de pâtes aux champignons et brunoise de légumes Salade
Dimanche 29	Potage aux 5 céréales Saltimbocca CH, sauce à la sauge Risotto à la milanaise Salsifis à la crème Tiramisu aux oreo	Potage Delice aux pommes Crème caramel Tête de Moine
Petit +	Croûte au fromage valaisanne, salade (fromage à raclette, jambon, tomate) Ou 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.