



## Menu du 27 septembre au 3 octobre

### MIDI

### SOIR

**LUNDI**  
**27**

Velouté de veau au curry  
Farfalle alla puttanesca  
Fromage rapé  
Salade lolo rouge et trévisé  
Pastel de nata

Crème d'orge  
Crêpes au jambon et fromage  
Salade verte et carotte  
Stromboli et crème cannelle

**MARDI**  
**28**

Crème de petit pois  
Emincé de poulet à la zurichoise  
Jardinière de légumes  
Galette de rösti  
Crème diplomate

Soupe du chalet aux lettres  
Pain, fromage et charcuterie  
Tarte aux pruneaux

**MERCREDI**  
**29**

Potage garbure  
Paupiette de bœuf  
Choux rouge confit  
Penne à l'épeautre  
Pêches au sirop grenadine

Bouillon et brunoise  
Poêlée campagnarde  
Chanterelles sautées  
Pommes rissolées

Glace

**JEUDI**  
**30**

Velouté de carottes  
Osso bucco de porc gremolata  
Brocoli  
Risotto crémeux  
Mousse à la noix de coco

Potage bâlois  
Quiche aux poireaux  
Salade verte et lentilles  
Yogourt au fruit

**VENDREDI**  
**1**

Crème de céleri  
Ragoût de lieux noir sauce safran  
Tomates cherry et pois mange tout  
Pommes natures  
Crème catalane

Crème de légumes  
Gratin de pâtes à la courge et laitue braisée  
aux dès de chorizo  
Cake au citron

**SAMEDI**  
**2**

Saumon fumé et crème de raifort  
Ragoût de lapin à la moutarde ancienne  
Duo de carottes glacées  
Polenta  
Tranche forêt noir

Bouillon de volaille aux fines herbes  
Assiette de viande froide et fromage  
Pommes grenaille  
Bûche glacée

**DIMANCHE**  
**3**

Crème dubarry  
Jambon à l'os jus au porto  
Haricots vert à l'échalote  
Gratin dauphinois

Velouté de tomate  
Croûte au fromage  
Oignons et cornichons  
Compote de rhubarbe

Strudel aux pommes sauce vanille

Plat de la semaine à commander auprès de la cuisine avant 10h00

Pâtes sauce carbonara, champignons, tomate, basilic