



## Menu du 20 au 26 juin

### MIDI

### SOIR

**LUNDI**  
**20**

Crème d'orge  
Haut de cuisse de poulet (CH) jus au romarin  
Petit pois à la française  
Pommes purée  
Flan panna cotta et coulis de fruit

Potage cultivateur  
Jambon cru (CH) et melon  
Salade tomate et mozzarella  
Gaufre et sauce chocolat

**MARDI**  
**21**

Potage Flamand  
Ragoût de porc (CH) au cantadou  
Cottes de bette gratinées  
Penne  
Cake marbré

Soupe du chalet  
Pain, fromage et charcuterie (CH)  
Tarte à la cerise

**MERCREDI**  
**22**

Potage garbure  
Filet de colin (DE) à la Bordelaise  
Carottes en bâtonnet  
Riz aux légumes  
Salade de fruits

Potage choisy  
Rösti bernois aux oignons  
et lardons (CH)  
Salade verte et haricots verts

**JEUDI**  
**23**

Potage parisien  
Tortellini tricolore au basilic  
Fromage râpé  
Salade verte et maïs  
Crème cannelle

Velouté de carottes jaunes  
Quiche aux épinards  
Salade verte et betterave rouge  
Compote de fraise et rhubarbe

**VENDREDI**  
**24**

Velouté d'asperge verte  
Cordon Bleu de volaille (DE) et citron  
Courgettes sautées  
Pommes rissolées  
Brownies

Bouillon et brunoise de légumes  
Pizzalenta façon margarita  
Salade coleslaw  
Salade lolo rouge  
Yogourt aux fruits

**SAMEDI**  
**25**

Salade grecque  
Fromage d'Italie (CH) rôti sauce diable  
Salsifis au curry  
Ebly façon risotto  
Crème café

Crème de légumes  
Assiette de viande froide (CH) et fromage  
Pommes grenaille  
Mousse au chocolat

**DIMANCHE**  
**26**

Consommé au porto  
Bœuf bourguignons (CH) aux petit oignons  
Navets glacés  
Gratin dauphinois  
Douceur à la framboise

Velouté de brocoli  
Tortillas aux poivrons et tomates  
Salade russe  
Sorbet du Valais

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

Pâtes sauce carbonara, champignons, tomate, basilic