

## Menus du 09 mars au 15 mars 2026

		lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
<b>M I D I</b>	<b>Les entrées</b>	Bouillon vermicelle	Crème de tomate	Soupe du chalet	Crème d'aubergines	Potage taillé	*Crème de céleri	Mousseline de poissons
	<b>Les moments de toujours</b>	Pot-au-feu	Filet de dorade sauce Nantaise	Poulet rôti au jus	Langue de bœuf sauce ravigote	Filet de merlu meunière	Emincé de veau Zurichois	Ragout de lapin à la sauge
			Riz mélangé	Nouilles	Pomme de terre vapeur	Quinoa	Rösti	Polenta moelleuse
			Compoté de fenouil à la badiane	Haricots verts persillade	Carottes vapeur	Courgettes sautées	Chou vert émincé	Ratatouille
<b>Les desserts</b>	Litchis au sirop	Coupe glacé citron fraise	Faiselle coulis de fraises	Pot de crème chocolat	Entremet à l'orange	Fromage blanc coulis de myrtille	Tartelette citron	
<b>Goûter</b>	Biscuit roulé aux myrtille	Salade de fruits	Financier	Cake noisette	Corbeilles de fruits	Pasteis de Nata	Palets aux raisins	
<b>S O I R</b>	<b>Sur le tard</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
		Tarte poireaux	Gratin de côtes de bette	Omelettes aux herbes	Chipolatas de veau grillée	Gratin de macaroni au jambon*	Feuilletée épinards et champignons	Café complet
		Salade de betterave	Assiette de pastrami	Tomate et pommes de terre sautés	Poêlée de légumes	Salade verte		Assiette de fromages
		Yoghourt aux fruits	Pudding abricot	Pomme au four	Tartes aux poires	Séré au miel	Mirabelle au sirop	Compote pomme rhubarbe

Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria. Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.