La Paix du Soir

MENUS

Du 16 au 22 Novembre 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 16.11.2026	Crème de courge Ragoût de porc aux olives Polenta au safran Brocolis sautés au soja Pommes caramélisées	Potage aux légumes verts Crevettes sautées aux légumes Nouilles de riz Panna cotta et coulis de fruits
MARDI 17.11.2026	Velouté de poireaux Poitrine de poulet à la cacahuète Riz coco Pakchoï au sésame Mangue pochée	Potage paysan Œufs pochés, sauce au curry Epinards en branches Mandarine
MERCREDI 18.11.2026	Consommé de volaille Bœuf bourguignon maison Pommes de terre fondantes Haricots verts à l'échalote Tartelette au citron	Potage Parmentier Risotto à la courge Salade composée Abricots pochés
JEUDI 19.11.2026	Potage de céleri Spaghettis bolognaise Fromage râpé Salade composée Mousse au chocolat	Crème d'avoine Croûte dorée Sauce vanille Poires à la cannelle
VENDREDI 20.11.2026	Potage cultivateur Filet d'omble meunière, sauce au citron Boulgour façon pilaf Poivrons grillés Tiramisu à l'orange	Potage garbure Schüblig grillé, moutarde Salade de pommes de terre Salade verte et carottes Kiwis - bananes
SAMEDI 21.11.2026	Crème d'endives Osso buco à la gremolata Purée de pommes de terre Tomates au four Crème mascarpone aux spéculoos	Velouté à la tomate Tagliatelles au gorgonzola Salade de tomates et concombre Salade de fruits
DIMANCHE 22.11.2026	Velouté de fenouil Poulet entier au four, sauce au vin Gratin dauphinois Jardinière de légumes Bavarois aux fruits de la passion	Potagère de légumes Assiette de viandes froides et fromages Pommes de terre à la vapeur Salade mêlée Cocktail de fruits

Suggestion habitant

Pâtes du chalet

Salade du jour

Le responsable de cuisine se réserve le droit à toute modification de menu en tout temps.
La viande est d'origine suisse sauf indication contraire.