

Fondation Home Saint-Sylve

Repas à domicile

LUNDI

13 juillet 2026

Filet de cabillaud royal (FAO27), sauce vin blanc

Pommes vapeur

Epinards en branche

Cake

MARDI

14 juillet 2026

Osso bucco de veau (CH), à la bière

Tagliatelles

Tomate rôtie

Séré au miel

MERCREDI

15 juillet 2026

Emincé de bœuf (CH), au curry rouge - coco

Riz créole

Petits pois et carottes aux herbes

Abricots du Valais

JEUDI

16 juillet 2026

Cuisse de poulet rôtie (CH), jus à l'ail confit

Couscous

Brocolis vapeur

Eclair à la vanille

VENDREDI

17 juillet 2026

Mousse de thon et œuf dur

Pomme de terre et cornettes

Salade russe

Crème vanille

SAMEDI

18 juillet 2026

Spaghetti

Sauce tomates et légumes

Salade verte

Fruits rouges frais

Nous sommes à disposition pour tout complément concernant une intolérance ou un allergène.



Nos menus sont préparés avec des produits locaux
ou d'origine la plus proche possible selon le label « Cuisinons notre région ».
Un potage ou consommé est servi à chaque repas.

