Cuisinons notre région

En partenariat avec

SION HÉRENS CONTHEY

Menus du 23 au 29 Novembre 2026

Lundi

Potage aux légumes

Civet de chevreuil (CZ)
Schupfnudeln sautés
Choux de Bruxelles

Verrine au chocolat

Mardi

Consommé célestine

Rôti de porc (CH) sauce à la moutarde
Quinoa au beurre
Romanesco à l'anglaise

Pâtisserie aux fraises

Mercredi

Crème de légumes

Cordon-bleu (DE)
Farfalles à la ciboulette
Carottes glacées

Blanc manger

Jeudi

Velouté de céleri

Wok de Légumes asiatiques
Riz Basmati

Fruits au sirop

Vendredi

Crème de bolets

Saumon (Fao27) au four
Nouilles
Courgettes provençales

Crème vanille

Samedi

Bouillon aux petites

Choucroute garnie (CH)

Gâteau aux fruits

Dimanche

Crème de courge

Haute de cuisse Poulet grillé (CH)
Couscous
Mikado de Haricots

Mousse framboises

Proposition de la semaine commande 48 heures à l'avance

Penne all'arrabbiata
Salade

Ces menus peuvent faire l'objet de modifications en fonction des particularités de chaque client et modifications dues au marché.

Peut contenir des allergènes, pour toutes questions s'informer auprès du CMS

A conserver à max +5°c

RÉSIDENCE GRAVELONE

Service Repas-Transport 027/563.52.10