Cuisinons notre région

Valais — En partenariat avec — Fourchette verte

CMS SION HÉRENS CONTHEY

Menus du 31 au 06 Décembre 2026

Lundi

Potage garbure

Ragoût de canard (HU) à l'orange
Coquillettes
Duo de carottes

Salade d'ananas

Mardi

Velouté de céleris

Rôti haché (CH) maison
Pommes de terre paysannes
Choux de Bruxelles

Roulade aux fruits

Mercredi

Crème de brocolis

Joue de porc (CH) à l'ancienne
Polenta
Fenouil vapeur

Verrine au chocolat

Jeudi

Crème de carottes

Boulette de bœuf (CH) à la napolitaine et rigatoni
Radis blanc braisées

Gaufre

Vendredi

Crème de légumes

Filet de rouget (VN)
Risottos d'orge
Fondue de poireaux

Compote de fruits

Samedi

Velouté de fenouils

Poêles de Spätzeli aux légumes et fromage

Kiwi

Dimanche

Potage florentine

Suprême de poulet jaune (FR)
Riz complet en pilaf
Ratatouille

Verrine semoule / abricots

Proposition de la semaine commande 48 heures à l'avance

Risotto aux champignons
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

Service Repas-Transport 027/563.52.10

RÉSIDENCE GRAVELONE