

MENUS

MENUS
DU 5 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2026



« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur. »

Auguste Escoffier

Pour toute demande d'information ou de modification, nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions

concernant les ingrédients présents dans nos plats,
susceptibles de causer des allergies ou des intolérances.

Nous vous invitons à contacter le service des

« Repas & Transports de Nendaz »

au 027 563 57 10

ou le service

« des Repas & Transports des Coteaux du Soleil »

au 027 563 54 10

Nous restons à votre entière disposition pour toute autre demande.

Menu sous réserve de modification(s)

«Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse, à l'exception de ceux qui sont explicitement étiquetés différemment»

Le centre de formation du Botza est géré par le Service de l'action sociale en tant qu'espace de formation

pour les personnes bénéficiaires de l'aide sociale.

L'objectif est de les aider à acquérir des compétences professionnelles favorisant leur entrée sur le marché du travail.



Emincé de cerf ^(EU)
Grand-Veneur
Pommes mousselines
Légumes du jour

Lundi 5 octobre

Salade de tomates

Filet de flétan aux poireaux
^(FAO27)
Boulgour, flan à la carotte

Mousse au fromage blanc
et fruits rouges

Mardi 6 octobre

Panzanella (salade de
pain, oignon, tomate)

Fusilli complets
à la bolognaise ^(CH)
Fromage râpé

Crème vanille

Mercredi 7 octobre

Velouté de salsifis et curry

Poitrine de poulet
au romarin ^(CH)
Pommes rissolées,
Chou-fleur

Cake marbré

Jeudi 8 octobre

Salade verte et radis

Poêlée de Spätzli
aux légumes
Coulis de tomate

Yogourt mocca

Vendredi 9 octobre

Salade de carottes et
choux blancs

Rôti de bœuf braisé ^(CH)
Riz sauvage, jardinière
de légumes

Mousse au coing

Samedi 10 octobre

Crème de patates douces,
éclats de marrons

Nuggets de truites ^(CH)
mayonnaise au citron
Quinoa, haricots beurre

Compote de fruits

Dimanche 11 octobre

Soupe des Grisons

Papet vaudois ^(CH)
(poireaux, p.de terre,
saucisse aux choux)

Tarte aux pommes

Lundi 12 octobre

Salade mexicaine

Riz sauté aux légumes et
aux champignons

Pêche melba

Mardi 13 octobre

Velouté de brocolis et
pommes de terre

Tortellini ricotta /épinard
Pesto aux noix et crème

Crème stracciatella

Mercredi 14 octobre

Salade de haricots blancs
et oignons

Blanquette de volaille ^(CH)
Riz complet, bâtonnets de
carottes

Pomme

Jeudi 15 octobre

Soupe de courgettes et
pesto

Navarin d'agneau ^(CH)
Pommes boulangères

Paris Brest

Vendredi 16 octobre

Bouillon à la duxelles de
champignons

Filet de cabillaud aux
poireaux ^(FAO27)
Nouilles fines, brocolis

Salade de raisins

Samedi 17 octobre

Salade mêlée et crudités

Saucisse à rôtir de porc à
la lyonnaise ^(CH)
Lentilles vertes et poireaux

Poires au chocolat

Dimanche 18 octobre

Antipasti

Tendron de veau
grand-mère ^(CH)
Farfalle, choux-fleurs
gratinés

Gaufre liégeoise au sucre



Saucisson en croûte ^(CH)
Jus corsé
Salades en
accompagnement

LA SUGGESTION DU CHEF 5



Suprême de poulet
jaune ^(CH)
Sauce forestière
Pommes rissolées
Bouquetière de
légumes

Lundi 19 octobre

Salade de choux au
fromage blanc

Sauté maraîcher et soja
Purée de pommes de terre

Yoghourt vanille

Mardi 20 octobre

Soupe de poireaux et
pommes de terre

Ragoût de porc aux
champignons ^(CH)
Ebly et pois, choux blancs
compotés

Crème à la châtaigne

Mercredi 21 octobre

Crudités rémoulade

Emincé de bœuf à la
hongroise ^(CH)
Riz complet, carottes vichy

Mousse pruneaux/ vanille

Jeudi 22 octobre

Terrine au poivre vert

Omelette aux champignons
Salade

Flan caramel

Vendredi 23 octobre

Salade mêlée et crudités

Pennette sauce aux quatre
fromages

Yogourt nature au miel

Samedi 24 octobre

Soupe de légumes

Sauté poulet au curry ^(CH)
Riz blanc

Poire

Dimanche 25 octobre

Velouté de champignons

Potée bernoise ^(CH)
(Haricots verts secs, cochonaille,
pommes de terre)

Pain perdu

Lundi 26 octobre

Salade verte et julienne de légumes

Rigatoni aux saumon fumé
Fromage râpé

Compote d'abricots

Mardi 27 octobre

Bouillon de volaille aux vermicelles

Hachis de bœuf/ porc ^(CH)
Polenta crémeuse,
petits pois

Thiakry ananas

Mercredi 28 octobre

Mousse à la courge

Curry de légumes
Tagliatelles

Flan à la vanille

Jeudi 29 octobre

Velouté de chou-fleur et curcuma

Boulette de volaille ^(CH)
aux câpres et carottes
Purée de patates douces

Clafoutis aux fruits
de saison

Vendredi 30 octobre

Salade niçoise

Rôti de porc ^(CH)
à la moutarde
Pommes colombine,
jardinière de légumes

Yogourt aux framboises

Samedi 31 octobre

Potage de carottes

Roulé de dinde, jus aux
herbes ^(CH)
Lentilles et épinards

Compote pomme-pruneaux

Dimanche 1^{er} novembre

Salade mêlée et crudités

Choucroute ^(CH)

Salade de fruits



Joue de bœuf ^(CH)
au vin rouge
Gratin dauphinois
Légumes du jour

SUGGESTIONS