

## Menus du 29 janvier au 4 février

LUNDI	MARDI
<p>Bouillon de lentilles et persil ***</p> <p>Poisson du marché grillé à l'africaine Semoule et sauce tomate ***</p> <p>Mbouraké : Fromage blanc, arachides et fruits</p>	<p>Rouleaux de printemps aux légumes ***</p> <p>Chipolata de volaille grillée <sup>(CH)</sup> Galette de maïs Chou-fleur mimosa ***</p> <p>New York cheesecake</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de betteraves et agrumes Vinaigrette à l'orange ***</p> <p>Bœuf bourguignon <sup>(CH)</sup> Sauté de pommes de terre Carottes ***</p> <p>Yoghourt aux fruits</p>	<p>Velouté de champignons à l'ail ***</p> <p>Quiche lorraine Salade verte ***</p> <p>Tomme et son accompagnement</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Soupe de céleri-rave à la pomme ***</p> <p>Chili con carne <sup>(CH)</sup> Riz, maïs et haricots ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade de choux kale, canneberges et amandes ***</p> <p>Frittata aux poivrons (<i>omelette italienne</i>) Pain complet Roquette ***</p> <p>Yoghourt</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p><b>Semaine</b></p> <p>Risotto milanais Safran, ail et parmesan</p>	<p>Tartare de légumes cuits ***</p> <p>Rôti de porc à la moutarde <sup>(CH)</sup> Pommes duchesse Blettes ***</p> <p>Etivaz et son accompagnement</p>
<p><b>SUGGESTION</b></p>	
<p><b>Mois</b></p> <p>½ Coquelet rôti <sup>(CH)</sup> Garniture du jour</p>	

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter le service « des bénévoles de Nendaz » au 027 289 57 15.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus du 5 au 11 février 2024

LUNDI	MARDI
<p>Bouillon clair aux épices orientales ***</p> <p>Escalope de poulet panée (CH)</p> <p>Pâtes Brocolis ***</p> <p>Salade d'agrumes au miel et à la menthe</p>	<p>Empanadas aux légumes (Feuilleté farci colombien) ***</p> <p>Truite meunière (CH)</p> <p>Orge Fenouils braisés ***</p> <p>Tarte aux pruneaux</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de riz sauvage aux herbes et citron ***</p> <p>Veau Marengo (CH)</p> <p>Purée de pommes de terre Carottes ***</p> <p>Crêpe</p>	<p>Potage de châtaignes et panais ***</p> <p>Risotto aux champignons Salade mêlée ***</p> <p>Tropézienne (Tarte à la crème)</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Soupe de courge butternut épicée ***</p> <p>Curry de poulet (CH)</p> <p>Riz basmati Légumes poêlés ***</p> <p>Brochette de fruits, sauce Nutella</p>	<p>Salade de céleri, pomme verte et noix ***</p> <p>Bœuf à l'étouffée (CH)</p> <p>Flan de millet Haricots verts ***</p> <p>Blanc-manger aux amandes</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
Semaine	
<p>Galettes aux légumes et sauce yoghourt</p>	<p>Bouchées grillée aux maïs et champignons ***</p>
SUGGESTION	
Mois	
<p>½ Coquelet rôti (CH) Garniture du jour</p>	<p>Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule Courgettes ***</p> <p>Opéra</p>

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter le service « des bénévoles de Nendaz » au 027 289 57 15.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus du 12 au 18 février 2024

LUNDI	MARDI
<p>Consommé de champignons et échalotes ***</p> <p>Polpette végétarienne, sauce tomate Purée de pommes de terre Chou vert ***</p> <p>Compote de pruneaux à l'orange</p>	<p>Tzatziki et pain pita (Salade de concombre) ***</p> <p>Escalope de veau milanaise <sup>(CH)</sup> Tagliatelles Aubergines ***</p> <p>Beignet</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de couscous marocain aux légumes grillés ***</p> <p>Beignets de Morue <sup>(ES)</sup> Riz Ratatouille ***</p> <p>Yoghourt aux fruits</p>	<p>Velouté de topinambour à la truffe ***</p> <p>Tortilla espagnole Pommes de terre Légumes ***</p> <p>Tomme Suisse et son accompagnement</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Soupe de patates douces et lait de coco ***</p> <p>Thon <sup>(FAO 71)</sup> à la catalane Orge Poivrons grillés ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade de haricots verts à l'échalotes ***</p> <p>Cordon bleu de poulet <sup>(CH)</sup> Riz Carottes ***</p> <p>Boule de Berlin</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
Semaine	<p>Terrine de légumes et noix ***</p> <p>Porc aigre-doux <sup>(CH)</sup> Pommes de terre sautées Wok de légumes ***</p> <p>Gruyère et son accompagnement</p>
SUGGESTION	
Mois	
<p>1/2 Coquelet rôti <sup>(CH)</sup> Garniture du jour</p>	

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter le service « des bénévoles de Nendaz » au 027 289 57 15.

Menu sous réserve de modification(s).

# Menus

## du 19 au 25 février 2024

LUNDI	MARDI
<p>Bouillon de légumes à l'eau de rose ***</p> <p>Spaghetti à la Belle et le Clochard <sup>(CH)</sup> Salade verte ***</p> <p>Pomme d'amour revisitée</p>	<p>Beignets de légumes ***</p> <p>Tajine de boulettes de soja aux olives Boulgour et courge ***</p> <p>Fruits de saison, mascarpone et vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade Waldorf (pommes, céleri, noix, raisins) ***</p> <p>Hachis Parmentier <sup>(CH)</sup> Salade ***</p> <p>Yoghourt</p>	<p>Crème de maïs à la tex-mex ***</p> <p>Œuf florentine <sup>(CH)</sup> Riz complet ***</p> <p>Mille-feuille</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Potage de pois cassés ***</p> <p>Poulet en sauce suprême <sup>(CH)</sup> Polenta Epinards ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade d'avoine, poivrons grillés et basilic ***</p> <p>Poisson du marché au curry Quinoa Fenouil ***</p> <p>Crème anglaise et fruits de saison</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
Semaine	<p>Salade de rampons, chèvre et figes ***</p> <p>Quiche aux légumes ***</p> <p>Carac</p>
Orecchiette au pesto	
SUGGESTION	
Mois	
<p>½ Coquelet rôti <sup>(CH)</sup> Garniture du jour</p>	

*Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter le service « des bénévoles de Nendaz » au 027 289 57 15.*

*Menu sous réserve de modification(s).*

## Menus du 26 février au 3 mars

LUNDI	MARDI
<p>Consommé de légumes verts au persil ***</p> <p>Nuggets végétariens Fusillis au pesto Betteraves rôties ***</p> <p>Compote d'abricots au miel</p>	<p>Rillettes de carottes au cumin ***</p> <p>Rôti de veau <sup>(CH)</sup> Gratin Dauphinois, pois mange-tout ***</p> <p>Entremet aux fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de carottes au persil ***</p> <p>Bœuf sauté aux oignons <sup>(CH)</sup> Riz Brocolis ***</p> <p>Yoghourt</p>	<p>Soupe de chou-fleur au curry ***</p> <p>Gigot d'agneau <sup>(CH)</sup> Pommes croquettes, navets ***</p> <p>Der Scharfe Maxx (fromage) et son accompagnement</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Velouté de topinambour ***</p> <p>Strata aux légumes Haricots blancs et tomate ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade de pois chiches à la méditerranéenne ***</p> <p>Paella de poulet <sup>(CH)</sup> Petit pois et poivrons ***</p> <p>Skyr au chocolat</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p><b>Semaine</b></p> <p>Ramequin au fromage</p>	<p>Carpaccio de betteraves à l'orange ***</p> <p>Mijotée de porc en cocotte Grand-mère Pommes Lyonnaise Ratatouille ***</p> <p>Appenzeller et son accompagnement</p>
<p><b>SUGGESTION</b></p> <p><b>Mois</b></p>	
<p>Travers de porc confit <sup>(CH)</sup> Garniture du jour</p>	

**FÊTE DES GRANDS-MÈRES**

Pour toute(s) information(s) et/ou modification(s), nos collaborateurs répondrons à vos questions ainsi que sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances. Merci de contacter le service « des bénévoles de Nendaz » au 027 289 57 15.

Menu sous réserve de modification(s).