

Menus du 1^{er} au 7 janvier 2024

LUNDI	MARDI
<p>Hure de bœuf et foie gras ***</p> <p>Pintade ^(FR) marrons et champignons Tagliatelles ***</p> <p>Entremet chocolat</p>	<p>Velouté de potimarron ***</p> <p>Saucisse de volaille ^(CH) aux oignons Riz des îles Courgettes ***</p> <p>Salade de fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de rampons, avocat et canneberge ***</p> <p>Pavé de saumon ^(NO), coulis de poivrons Blé et poireaux ***</p> <p>Yoghourt aux fruits</p>	<p>Soupe de légumes ***</p> <p>Papet vaudois ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Soupe de potiron à la cannelle ***</p> <p>Haut de cuisse de poulet basquaise ^(CH) Riz ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade grecque ***</p> <p>Paupiette de bœuf ^(CH) Patates douces Choux romanesco ***</p> <p>Flan avec miel et noix</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p>Semaine</p> <p>Risotto au potiron Tétragone (famille de l'épinard) et noisettes</p>	<p>Guacamole et chips de maïs ***</p> <p>Mignon de porc au miel et romarin ^(CH) Pommes rissolées Epinards ***</p> <p>Gruyère AOP et son accompagnement</p>
<p>SUGGESTION</p> <p>Mois</p>	
<p>Cordon bleu de porc ^(CH) Garniture du jour</p>	

EPIPHANIE

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 8 au 14 janvier 2024

LUNDI	MARDI
<p>Bouillon de légumes ***</p> <p>Quiche aux poireaux et fromage Salade mêlée ***</p> <p>Macédoine de fruits d'hiver</p>	<p>Samossas aux légumes ***</p> <p>Tendrons de veau Fusilli Courgettes ***</p> <p>Gâteau au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade niçoise ***</p> <p>Poisson du marché à la vapeur Semoule aux thé vert Légumes confits ***</p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p>Velouté de carottes au gingembre ***</p> <p>Pavé végétarien, sauce piquante Galette de maïs Tombée de choux blancs ***</p> <p>Yoghourt</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Potage de poireau et pomme de terre ***</p> <p>Nuggets de poisson au four ^(CH-Vionnaz) Orge perlé Jardinière de légumes ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Salade de lentilles beluga, noisettes, roquette ***</p> <p>Steak haché de poulet ^(CH) Pâtes au beurre Panais ***</p> <p>Panna cotta à la vanille</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p>Semaine</p> <p>Gratin de cornettes du chalet</p>	<p>Houmous et pain pita ***</p> <p>Navarin d'agneau ^(CH) Mousseline Rôti de courge ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>SUGGESTION</p>	
<p>Mois</p>	
<p>Cordon bleu de porc ^(CH) 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 15 au 21 janvier 2024

LUNDI	MARDI
<p>Salade de choux rouges à la pomme et noix ***</p> <p>Pot-au-feu de bœuf ^(CH) Pommes de terre Légumes ***</p> <p>Compote de pomme à la cannelle</p>	<p>Bouillon asiatique au miso ***</p> <p>Falafels, sauce yoghourt Riz à la tomate Carottes ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Rôti de veau ^(CH) Polenta crémeuse Rutabaga au four ***</p> <p>Yoghourt aux fruits</p>	<p>Soupe de tomate ***</p> <p>Œuf dur ^(CH) Pommes sautées Haricots verts ***</p> <p>Fromage du jour et son accompagnement</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Crème de brocoli au fromage ***</p> <p>Cuisse désossée de lapin barbecue ^(HG) Riz Pilaf Chou vert ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Falafels et sauce tahini ***</p> <p>Filet de saumon ^(NO) Boulgour tomate Légumes grillés ***</p> <p>Flan à la noix de coco</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p>Semaine</p> <p>Paccheri à la courge et gorgonzola</p>	<p>Soupe de betteraves rouges à l'aneth ***</p> <p>Omelette au fromage et fines herbes Pommes persillées Pois mange-tout ***</p> <p>Paris-Brest</p>
<p>SUGGESTION</p>	
<p>Mois</p> <p>Cordon bleu de porc ^(CH) 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 22 au 28 janvier 2024

LUNDI	MARDI
<p>Consommé de Noces à l'italienne ***</p> <p>Lasagne ^(CH) Salade verte ***</p> <p>Tiramisù</p>	<p>Taboulé libanais au persil et à la menthe **</p> <p>Curry de poulet ^(CH) Noodles Carottes ***</p> <p>Flan à la noix de coco</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quinoa, popcorn, avocat et grenade ***</p> <p>Raviolis aux légumes Sauce tomate ***</p> <p>Salade de kiwi, ananas et mangue</p>	<p>Soupe au chou et crackers ***</p> <p>Saucisse à rôtir de porc ^(CH) Pommes lyonnaise Epinards ***</p> <p>Maréchal et son accompagnement</p>
VENDREDI	SAMEDI
<p>Salades pâtes méditerranéenne Olives et tomates séchées ***</p> <p>Tortellini aux fromages Salade mêlée ***</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Soupe de pois cassés à la française ***</p> <p>Aiguillettes de poulet rôti ^(CH) Tagliatelle Céleri-rave au curcuma ***</p> <p>Compote de poires à la vanille</p>
SUGGESTION	DIMANCHE
<p>Semaine</p> <p>Quiche aux légumes d'hiver Salade</p>	<p>Antipasti italien ***</p> <p>Jambon à l'os ^(CH) Gratin de pommes de terre Navet boule d'or ***</p> <p>Tarte citron</p>
<p>SUGGESTION</p> <p>Mois</p> <p>Cordon bleu de porc ^(CH) 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).