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

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.

SION HÉRENS CONTHEY

MENUS

Cuisinons notre région

MENUS
DU 2 DECEMBRE 2024 AU 5 JANVIER 2025

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée ».

Paul Bocuse

SUGGESTIONS

HIT DE LA SEMAINE

Omelette aux herbes
Salade composée

HIT DU MOMENT

Saucisse de veau (CH)
Rösti
Légumes du jour

PIECE DU BOUCHER

Osso bucco de porc (CH)
Garniture du jour

Lundi 2 Décembre

Salade de choux rouges,
Pommes et raisins secs

***

Penne all'amatriciana
À la dinde (CH)

***

Salade de fruits au sirop

Mardi 3 Décembre

Velouté de betteraves
et pommes (TH)

***

Tranche panée de porc (CH)
Ebly
Chou vert kale

***

Yoghourt framboise

Mercredi 4 Décembre

Salade mêlée et crudité

***

Quenelle de brochet (CA),
sauce Nantua
Riz
Courge rôtie

***

Compote de pruneaux à la
cannelle

Jeudi 5 Décembre

Terrine de légumes

***

Chili con carne (CH)

Dés de pommes de terre

Maïs

***

Crêpe au sucre

Vendredi 6 Décembre

Minestrone

***

Steak de poulet haché, sauce
aux herbes (CH)

Polenta au paprika fumé

Carottes

***

Cheesecake

Samedi 7 Décembre

Salade de racines rouges aux
graines de courges

***

Paupiette de bœuf à la
hongroise (CH)

Farfalle

Céleri pomme

***

Milkshake au chocolat

Dimanche 8 Décembre

Soupe de brocolis

***

Rôti de veau (CH) au poivre rose
Gratin dauphinois
Salade

***

Meringue sauce et fruits

SUGGESTIONS 2

HIT DE LA SEMAINE

Curry de légumes
aux œufs
Riz

HIT DU MOMENT

Gratin de pâtes montagnard
au jambon (CH)
Salade

PIECE DU BOUCHER

Osso bucco de porc (CH)
Garniture du jour

Lundi 9 Décembre

Carottes râpées au cumin

***

Rigatoni crémeux aux petits pois
et ricotta

***

Salade d'oranges à la menthe

Mardi 10 Décembre

Salade d'haricots rouges
et légumes grillés

***

Couscous végétarien

Fallafels, sauce yoghourt

Légumes confits

***

Salade de pommes et fruits secs

Mercredi 11 Décembre

Bouillon de poulet

***

Bacalau com natas (FAO27)

(plat portugais à base de cabillaud)

Salade verte

***

Pasteis de nata

Jeudi 12 Décembre

Potage garbure

***

Baeckeoffe (IR)
(Plat alsacien à base d'agneau)

***

Roulé à la confiture

Vendredi 13 Décembre

Salade chinoise

***

Emincé de porc façon thaï (CH)

Nouilles

Wok de légumes

***

Cookie

Samedi 14 Décembre

Bouillon de légumes
et nouillettes

***

Blanquette de volaille (CH)

Riz pilaf

Mirepoix de légumes d'automne

***

Mandarine

Dimanche 15 Décembre

Jambon à la russe

***

Gigot d'agneau au jus corsé (NZ)

Boulghour

Légumes grillés

***

Baba au sirop

SUGGESTIONS 3

HIT DE LA SEMAINE

Dahl au curry
Patate douce

HIT DU MOMENT

Quiche au fromage
et lardons (CH)
Salade

PIECE DU BOUCHER

Osso bucco de porc (CH)
Garniture du jour

Lundi 16 Décembre

Salade de concombres
et pois chiches

***

Boulette de bœuf
à la tomate (CH)

Gratin de pommes de terre
au fromage raclette

Carottes

***

Yoghourt myrtilles

Mardi 17 Décembre

Soupe de carottes

***

Rôti de bœuf, sauce diable (CH)

Lentilles

Chou-fleur

***

Macédoine de fruits à la vanille

Mercredi 18 Décembre

Salade d'endives, radis et noix

***

Polenta gratinée 4 saisons

***

Yoghourt ananas

Jeudi 19 Décembre

Crème de courgettes au curry

***

Saucisse à rôtir de chasse (AT),
sauce poivrade

Tagliatelle

Choux rouges

***

Tartelette au citron

Vendredi 20 Décembre

Velouté de courge

***

Rôti de volaille (CH),
jus au romarin

Pommes duchesses

Choux de bruxelles

***

Compote de pommes
aux épices de Noël

Samedi 21 Décembre

Céleri rémoulade

***

Fusilli au thon (TH)

Epinards

***

Bonhomme de Noël au beurre

Dimanche 22 Décembre

Soupe du chalet

***

Café complet (CH)

***

Pain dépices

SUGGESTIONS 4

HIT DE LA SEMAINE

Risotto à la courge

HIT DU MOMENT

Salade de cervelas (CH)
fromage et croûtons

PIECE DU BOUCHER

Osso bucco de porc (CH)
Garniture du jour

Lundi 23 Décembre

Rouleaux de printemps
aux légumes

***

Tajine de poulet (CH)

Couscous

Poêlée de légumes verts

***

Gruyère

Mardi 24 Décembre

Salade de magret
de canard fumé

***

Médaillon de bœuf,
demi-glace corsé (CH)

Ecrasée de pommes de terre

Carottes au thym

***

Bûche de Noël

Mercredi 25 Décembre

Mousse de foie gras de canard

***

Pintade aux châtaignes (FR)
Sauce champagne
Linguine
Légumes tournés

***

Fondant au chocolat,
sauce vanille

Jeudi 26 Décembre

Potage à l'orge des Grisons

***

Mignon de porc au miel
et romarin (CH)

Riz complet

Epinards

***

Escargot aux noisettes

Vendredi 27 Décembre

Betteraves et oranges

***

Œufs brouillés aux poireaux

Salade

***

Yoghourt aux baies des bois

Samedi 28 Décembre

Velouté parmentier

***

Cordon bleu de porc (CH)

Pâtes

Panais

***

Salade de pommes, poires
et agrumes

Dimanche 29 Décembre

Salade de carottes
jaunes râpées

***

Magret de canard
aux 5 épices (FR)

Purée de patates douces

Choux de bruxelles

***

Baba au rhum

SUGGESTIONS 5

HIT DE LA SEMAINE

Vol-au-vent forestier
Riz et salade

HIT DU MOMENT

Endives au jambon
Pommes rissolées

PIECE DU BOUCHER

Suprême de pintade (FR)
Pommes croquettes
Légumes du jour

Lundi 30 Décembre

Salade de maïs
et oignons rouges

***

Filet de poisson à la plancha,
sauce vierge (FAO27)

Risotto d'orge perlé

Purée de courges

***

Entremet aux fruits des bois

Mardi 31 Décembre

Saumon fumé, blinis
et sauce séré au citron

***

Bœuf façon Wellington (CH)
Gratin de pommes de terre
Tomates cherry confites

***

Choux garnis

Mercredi 1er Janvier

Charcuterie valaisanne (CH)

***

Côtelettes d'agneaux (CH),
beurre à l'ail

Pâtes aux 3 couleurs

Salade

***

Truffes au chocolat

Jeudi 2 Janvier

Salade de céleri branche
à l'orange

***

Filet de flétan aux poireaux

Riz jaune

Navets à l'ail

***

Quarkini

Vendredi 3 Janvier

Bouillon de légumes et miso

***

Orecchiette al pesto
et choux-fleurs rôtis

Salade

***

Mousse à la clémentine

Samedi 4 Janvier

Salade de brocolis et feta

***

Poulet aux champignons (CH)

Quinoa

Epinards

***

Yoghourt mocca

Dimanche 5 Janvier

Soupe à l'oignon

***

Moussaka de boeuf (CH)

Feta et aubergines

***

Strudel aux pommes