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.

SION HERENS CONTHEY

Cuisinons notre région

MENUS

MENUS
DU 30 NOVEMBRE 2026 AU 3 JANVIER 2027



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

Auguste Escoffier

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de l'action sociale
Office de l'asile

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Sozialwesen
Amt für Asylwesen

LA SUGGESTION DU CHEF



Quasi d'agneau
à la diable (IR)

Pommes
croquettes

Légumes du
marché

Lundi 30 novembre

Salade de choux rouges
pommes et raisins secs

***

Emincé de cerf
au poivre rose (AT)
Knöpfli, choux de Bruxelles

***

Crème à la châtaigne

Mardi 1er décembre

Velouté de légumes

***

Quasi de porc au romarin
(CH)
Ebly et choux

***

Yogourt framboise

Mercredi 2 décembre

Salade mêlée et crudités

***

Filet de plie à la lucernoise
(Fao27)
Riz et courge rôtie

***

Compote de pruneaux
à la cannelle

Jeudi 3 décembre

Terrine de légumes

***

Chili con carne (CH)
Dés de pommes de terre
et maïs

***

Crêpe au sucre

Vendredi 4 décembre

Minestrone

***

Bâtonnets de légumes
et fromage
Pâtes intégrales, tomates
concassées

***

Clémentines

Samedi 5 décembre

Salade de racines rouges
aux graines de courges

***

Filet mignon de poulet (CH)
sauce aux herbes
Polenta au paprika fumé
Carottes

***

Milk-shake au chocolat

Dimanche 6 décembre

Soupe de brocolis

***

Paupiette de veau
au poivre rose (CH)
Gratin dauphinois
haricots verts

***

Cacahuètes, chocolat,
mandarine

LA SUGGESTION DU CHEF



Cordon bleu de porc (CH)

Tagliatelle

Légumes du marché

Lundi 7 décembre

Soupe de carotte et cumin

***

Macaroni crémeux aux petits pois et ricotta

***

Panna cotta

Mardi 8 décembre

Salade chinoise

***

Filet de cabillaud à la portugaise (Fao27)
Riz complet, choux verts

***

Compote de pommes et d'oranges

Mercredi 9 décembre

Bouillon de légumes et risoni

***

Raviolini à la ratatouille sauce crémeuse
Salade verte

***

Crème à la banane

Jeudi 10 décembre

Potage garbure

***

Rôti haché de veau à la sauge (CH)
Galettes de maïs, poireaux

***

Roulé à la confiture

Vendredi 11 décembre

Salade de haricots rouges et légumes grillés

***

Blanquette de volaille (CH)
Riz pilaf et mirepoix de légumes d'automne

***

Salade de pommes et fruits secs

Samedi 12 décembre

Bouillon de volaille

***

Émincé de porc (CH) façon thaï
Nouilles et wok de légumes

***

Mandarines

Dimanche 13 décembre

Macédoine à la russe

***

Gigot d'agneau jus corsé (NZ)
Couscous, légumes grillés

***

Baba au sirop

LA SUGGESTION DU CHEF



Piccata de poulet
Spaghetti
Concassés de tomates

Lundi 14 décembre

Salade de concombre

***

Boulettes de lentilles
Sauce tomates
Pommes boulangères
Carottes

***

Yogourt myrtille

Mardi 15 décembre

Soupe de carottes

***

Braisé de bœuf (CH)
sauce diable
Riz sauvage
et choux-fleurs

***

Macédoine de fruits
à la vanille

Mercredi 16 décembre

Salade d'endives
radis et noix

***

Polenta gratinée
4 saisons (Végé)

***

Yogourt ananas

Jeudi 17 décembre

Crème de courgettes
au curry

***

Saucisse à rôtir de chasse,
sauce poivrade (AT)
Tagliatelles, choux rouges

***

Tartelette au citron

Vendredi 18 décembre

Velouté de courge

***

Rôti de volaille
jus au romarin (CH)
Pommes duchesse
choux de Bruxelles

***

Compote aux pommes

et aux épices de Noël

Samedi 19 décembre

Céleri rémoulade

***

Fusillis complets au
saumon (NO)
et épinards

***

Petit pain au chocolat

Dimanche 20 décembre

Soupe du chalet

***

Croûte au jambon
et au fromage

***

Pain d'épices

LA SUGGESTION DU CHEF



Rôti de porc tessinois (CH)

Polenta, légumes du jour

Lundi 21 décembre

Rouleaux de printemps aux légumes

***

Tajine de poulet (CH)
Couscous et poêlée de légumes verts

***

Gruyère

Mardi 22 décembre

Soupe aux choux

***

Grenadin de porc au miel et romarin (CH)
Riz complet et épinards à la crème

***

Escargot aux noisettes

Mercredi 23 décembre

Salade de betterave et oranges

***

Agnolotti au potiron et jambon cru (CH)

***

Yogourt aux baies des bois

Jeudi 24 décembre

Mousse de foie gras de canard, mini brioche

***

Suprême de poulet jaune aux morilles (CH)
Linguine, légumes

***

Bûche de Noël

Vendredi 25 décembre

Salade de magret de canard fumé

***

Médaillon de bœuf (CH)
demi-glace corsé
Écrasé de pommes de terre, carottes au thym

***

Moelleux au chocolat, sauce vanille

Samedi 26 décembre

Velouté parmentier

***

Cordon bleu de porc (CH)
Pâtes, panais

***

Salade de pommes et poires et agrumes

Dimanche 27 décembre

Salade de carottes jaunes râpées

***

Magret de canard (FR) aux 5 épices
Purée de patates douces
Choux de Bruxelles

***

Baba au rhum

LA SUGGESTION DU CHEF



Brochette mixte (CH)
Beurre aux herbes

Pommes noisette

Légumes du marché

Lundi 28 décembre

Soupe aux légumes

***

Filet de saumon au safran (NO)

Risotto d'orge perlé
purée de courge

***

Entremets aux fruits des bois

Mardi 29 décembre

Soupe de maïs

***

Hachis d'agneau
aux petits légumes (FR)
Jus aux herbes
Pâtes aux 3 couleurs

***

Crème au chocolat

Mercredi 30 décembre

Salade de céleri branche
à l'orange

***

Jambon à l'os (CH)
sauce madère
Riz, jardinière de légumes

***

Mousse à la clémentine

Jeudi 31 décembre

Saumon fumé, blinis et
sauce séré au citron

***

Filet de bœuf, sauce
béarnaise (CH)
Gratin de pommes de
terre, fagot d'haricots verts

***

Choux garnies surprise

Vendredi 1er janvier

Bouillon de légumes

***

Orecchiette au pesto et
choux fleurs rôtis
Salade verte

***

Quarkini

Samedi 2 janvier

Salade de brocolis et feta

***

Poulet (CH) aux champignons
Quinoa et épinards

***

Yogourt mocca

Dimanche 3 janvier

Soupe à l'oignon

***

Moussaka de bœuf (CH)

***

Strudel aux pommes