

MENUS

MENUS
DU 30 SEPTEMBRE AU 3 NOVEMBRE 2024



« 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



CANTON DU VALAIS

Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de l'action sociale
Office de l'aide
Department für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Sozialwesen
Amt für Asylwesen

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 Salet »

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.

SUGGESTIONS

HIT DE LA SEMAINE

Pâtes aux brocolis
et parmesan

HIT DU MOMENT

Pot-au-feu (CH)

PIECE DU BOUCHER

Côte de porc (CH)
Garniture du jour

Lundi 30 Septembre

Salade batavia et concombres

Cannelloni de boeuf (CH)
Sauce tomates

Tombée d'épinards

Banane

Mardi 1^{er} Octobre

Charcuterie (CH)

Rösti

Salade verte

Meringue et fruits rouges

Mercredi 2 Octobre

Velouté de panais

Ragoût de cerf (EU)

Spätzli

Chou-fleur

Salade de raisins

Vendredi 4 Octobre

Salade de chou rouge
et yoghourt

Tomate farcie

au bœuf et porc (CH)

Pommes de terre sautées

Pain perdu

Samedi 5 Octobre

Crème de courge

Nuggets de truite du Valais (CH)

Riz sauté

Tian de légumes automnaux

Compote de coing et pommes

Dimanche 6 Octobre

Bouillon de légumes

Choucroute

Viande de porc (CH)

Crumble aux pommes

Jeudi 3 Octobre

Salade verte

Gratin de macaronis

Poireaux

Mousse au chocolat

SUGGESTIONS

2

HIT DE LA SEMAINE

Risotto milanais

HIT DU MOMENT

Spaghetti carbonara (CH)

PIECE DU BOUCHER

Jambon braisé (CH)
Garniture du jour

Lundi 7 Octobre

Salade de carottes
et abricots secs

Poulet coco-curry (CH)

Duo de lentilles

Courge rôtie

Yoghourt à la grecque au sucre

Mardi 8 Octobre

Potage garbure

Atriaux de porc (CH)

Purée de pommes de terre

Choux de Bruxelles

Crème Caramel

Mercredi 9 Octobre

Velouté de potimarrons

Poulet cacciatore (CH)

Spaghetti

Tombée de poireaux

Banane

Vendredi 11 Octobre

Bouillon de tomates aux pâtes

Omelette aux fromages
et champignons

Crudités

Compote d'abricots et pommes

Samedi 12 Octobre

Salade mêlée et crudités

Porc (CH) à l'aigre doux

Riz

Wok de légumes

Gâteau au chocolat

Dimanche 13 Octobre

Soupe de carottes

Pot-au-feu (CH)

Pommes de terre

Légumes traditionnels

Tarte aux fruits de saison

Jeudi 10 Octobre

Salade

Bœuf Bourguignon (CH)

Pomme purée

Carottes

Yoghourt à la cannelle

SUGGESTIONS



HIT DE LA SEMAINE

Pâtes au pesto
Tomates séchées

HIT DU MOMENT

Escalope de volaille
panée (CH)
Pommes country
Légumes du jour

PIECE DU BOUCHER

Jambon braisé (CH)
Garniture du jour

Lundi 14 Octobre

Salade de tomates
et pois chiches

Poisson à la Bordelaise (FAO 61)

Duo de semoule et lentilles

Ratatouille d'hiver

Mousse au fromage blanc
et fruits

Mardi 15 Octobre

Jambon cru (CH) et grissini

Rösti

Salade

Eclair vanille

Mercredi 16 Octobre

Salade de maïs aux câpres

Nuggets de truite au four (CH)

Tagliatelle

Courges rôties

Fromage de notre région

Jeudi 17 Octobre

Velouté de brocolis
et pommes de terre

Blanquette de volaille (CH)

Riz

Petit pois carottes

Pomme

Samedi 19 Octobre

Bouillon à la duxelle de
champignons

Lasagne aux légumes

Salade de pommes,
poires et raisins

Dimanche 20 Octobre

Antipasti

Tendron de veau (CH)

Purée de pommes de terre

Carottes glacées

Gaufre Liégeoise au sucre

SUGGESTIONS

HIT DE LA SEMAINE

Rouleaux de printemps
aux légumes
Sauce aigre-douce

HIT DU MOMENT

Saucisse à rôtir aux
épinards
Légumes du jour

PIECE DU BOUCHER

Jambon braisé (CH)
Garniture du jour

Lundi 21 Octobre

Salade mêlée et crudités

Saucisse à rôtir de porc (CH)

Lentilles vertes et sauce séré

Choux fleurs

Brioche marbrée

Mardi 22 Octobre

Soupe de courgettes et pesto

Navarin d'agneau (CH)

Pommes château

Mirepoix de légumes

Paris Brest

Mercredi 23 Octobre

Soupe de poireaux
et pommes de terre

Sauté de porc (CH)
aux champignons

Ebly et pois

Choux blancs compotés

Brownies

Jeudi 24 Octobre

Crudité rémoulade

Pot-au-feu de la mer
Sauce raifort douce

Mousse mascarpone vanille

Vendredi 25 Octobre

Bouillon de légumes
en brunnoises

Poulet (CH) sauce curry-coco

Riz

Haricots verts

Poire

Samedi 26 Octobre

Salade mêlée et crudités

Hachis Parmentier (CH)

Yoghourt nature

Dimanche 27 Octobre

Velouté de champignons

Café complet (CH)
(Sans café)

Pain perdu

HIT DE LA SEMAINE

Pizza snack
aux 3 fromages

HIT DU MOMENT

Tomme panée
Pommes sautées
Salade

PIECE DU BOUCHER

Atriaux (Marque Valais CH)
Garniture du jour

Lundi 28 Octobre

Tagliatelles de légumes
en salade

Pâtes napolitaines
Fromage râpé

Compote de poires à la vanille

Mardi 29 Octobre

Canapé au thon (TH)

Omelette aux champignons

Salade

Flan caramel

Mercredi 30 Octobre

Houmous et crackers

Curry de légumes
Lentilles et pois chiches

Flan à la vanille

Jeudi 31 Octobre

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Brochette de bœuf haché (CH)

Boullgour rouge

Aubergines au four

Sablé à la semoule

Samedi 2 Novembre

Potage de lentilles corail
et carottes

Steak de poulet grillé (CH)

Rolls de tagliatelles

Epinards

Fruit du jour

Dimanche 3 Novembre

Salade mêlée et crudités

Choucroute

Viande de porc (CH)

Riz au lait