

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> Pain à la châtaigne, pain de seigle, pain maïs, pain blanc, tartine Bircher, yogourt, fromage Beurre, confiture abricot, confiture au lait, confiture pruneau Gâteau aux raisins Lait, café, thé 						<ul style="list-style-type: none"> Croissant complet Beurre Gelée de coing Lait, café, thé
suggestions	<ul style="list-style-type: none"> En automne on trouve des baies avec lesquelles on fait de très bonnes confitures (mûres, églantiers, myrtilles, sureau) 						
Dîner	<ul style="list-style-type: none"> Poulet farci aux marrons Pommes de terre rôties Carottes au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Potée de châtaignes au lard et saucisson 	A préparer avec les enfants : <ul style="list-style-type: none"> Brisolée Ass. de fromages Fruits (poires, raisins, pommes) 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilletés bolets et châtaignes Salade mêlée 	<ul style="list-style-type: none"> Truites en papillote Pommes de terre persillées Salade de carottes 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc aux petits oignons Pommes de terre purée Ratatouille 	<ul style="list-style-type: none"> Médaille de chevreuil au pinot noir Fruits et confiture d'airelles Châtaignes caramélisées Nouilles
Souper	<ul style="list-style-type: none"> Assiette d'automne (lard, viande séchée, fromages, sérac) Pain de seigle beurré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté potiron et châtaignes déjà cuites 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux poireaux Salade aux carottes cuites 	<ul style="list-style-type: none"> Fondue à la tomate Cornichon, petits oignons Pommes de terre en robe des champs 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse rôti sauce chasseur Spaghettis Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto aux chanterelles et châtaignes Salade endives 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette au jambon et fines herbes Salade de pain de sucre
Suggestions	<i>Apprécié en Valais : Le sérac est très connu car on le trouve dans tous les alpages.</i>		<i>Tous ces menus peuvent être réchauffés.</i>	<i>Les petits légumes au vinaigre vont très bien avec les mets au fromage (raclette, tranches au fromage ect.)</i>			<i>Les châtaignes cuites trempées dans le café au lait étaient très appréciées par nos grands-parents.</i>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux marrons Mousse à la framboise 	<ul style="list-style-type: none"> Coupe choco-marrons 	A préparer avec les enfants : <ul style="list-style-type: none"> Rissoles aux raisins et pruneaux secs 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte vanille et vermicelles 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau au vin 	<ul style="list-style-type: none"> Fondants aux marrons 	<ul style="list-style-type: none"> Parfait aux châtaignes et son coulis d'airelles
Collations	<ul style="list-style-type: none"> Pomme et un morceau de fromage Salade de fruits Rissoles à la confiture 			<ul style="list-style-type: none"> Poire en jus (stérilisé) Glace maison 			
Suggestions	<ul style="list-style-type: none"> Le fruit stérilisé garde son goût et va très bien accompagné de crème vanille. Les rissoles sont faites avec la pâte feuilletée ou la pâte brisée. 						
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> Jus de pommes, jus de raisins, sirop maison : groseilles rouges-cassis, lait aromatisé, eau, et avec la chasse un vin rouge 						