

Villa St Agnès

Le chef vous propose du 27 mars au 2 avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de lentilles	<i>Palette Beurre</i> Blanquette de dinde	Salade d'endives composée <i>Pousses de Taloiseuse</i>	<i>Escabecheuse bulgare</i> <i>Œufs de poakes</i> <i>Rafie</i>	Salade de museau Filet de poisson beurre blanc	Salade de betterave rouge Terrine forestière	
	PLAT	Sauté de porc à la moutarde	Blanquette de dinde	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Pan farci de légumes.</i>	Fondue de poireaux et riz	Plateau de fromages Rôti de porc au jus Carbonnade de boeuf	
	GARNITURES	Fricassée de chou vert et pommes de terre	et ses légumes	Purée de pommes de terre	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Haricots panachés	Plateau de fromages Ecrasé de pommes de terre
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Île flottante	Pommes au four	Flan au citron	Millefeuille	
D I N E R S	GOUTERS	Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté <i>de bœufs</i>
	PLAT	Quenelles	Gratin de poisson	Quiche lorraine	Œufs durs et côtes	Tortis	Bouchée	Chou fleur gratiné
	GARNITURE	sauce Aurore	Epinards	Salade verte	de blettes au gratin	à la carbonara	à la reine	sauce Mornay
D E S S E R T	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote pommes abricots	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	Fromage blanc au coulis

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'imprévus techniques ou d'approvisionnements

Menu élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne