

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 23 au 29 octobre 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de lentilles composée	Salade de chou blanc	Carottes râpées	Mousse de foie	Mousse de betterave rouge au chèvre	Endive au bleu	Terrine de campagne
	PLAT	Sauté de porc aux champignons	Blanquette de volaille	Jambon braisé	Escalope viennoise	Dos de merlu	Rôti de porc au jus	Goulash de bœuf
	GARNITURES	Jardinière de légumes	et ses légumes	Purée de pommes de terre	Ratatouille et riz	et sa fondue de poireaux	Haricots panachés	Pommes sautées
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruits	Salade d'agrumes à la menthe	Fruits	Île flottante	Pommes au four	Tarte au flan	Baba au Rhum
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Macédoine	Quiche lorraine	Œufs	Tortis	Bouchée	Assiette
	GARNITURE	sauce Aurore	au thon	Terrine de légumes	à la Florentine	à la carbonara	à la reine	Anglaise
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage		Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote de fruits	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'impératifs techniques ou d'approvisionnements