

# Villa St Agnès

Le chef vous propose du 22 au 28 mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J U N E R S	ENTREES	Terrine de légumes	Salade de pamplemousse	Salade de cœur de blé	Salade verte	Rillettes	Oeufs mimosa	
	PLAT	Joue de bœuf	Jambon Madère	Garantie Poisson à la normande	Cuisse de poulet rôti	Alie de roie aux câpres	Sauté de porc aux polivrons	Cuisse de canette
	GARNITURES	Carottes vichy	Pâtes		Frites	Pommes vapeur	Choux braisés	aux champignons et röstis
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruits	Tarte aux pommes	Banane au chocolat	Crème aux œufs	Fruits	Entremet praliné	Bavarois au fruits
<hr/>								
D I N E R S	GOÛTERS	Biscuits	Roulé confiture	Crème au caramel	Gâteau au vin blanc	Gâteau au yaourt	Biscuit roulé	Biscuit
	ENTREE	Potage de légumes	Velouté de poireaux	Potage	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges
	PLAT	Pâté en croûte	Crêpes aux champignons	Pissaladière	Fondue de poireaux	Salade	Saucisson chaud	Croissillon au chèvre
	GARNITURE	Salade verte	et jambon		ou jambon	Nicoise	Pommes de terre	Salade verte
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruits	Compote de fruits	Fruits	Yaourts aux fruits	Compote	Fruits

\* Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Cuites/cha, Œufs, Poissons, Arachides soja, Lait, Fruits à coque, Celeri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfuré 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'approvisionnement

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