

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 08 au 14 janvier 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade Haricots Rouge		Rillettes	Salade d'endives		Œufs Mayonnaise	Terrine de lapin
	PLAT	Escalope viennoise	Choucroute	Poisson sauce homardine	Bœuf Bourguignon	Croziflette Charcuterie	Rôti de porc au jus	Cuisse de canette aux champignons
	GARNITURES	Pommes sautées	Garnie	Salsifis et Riz	Frites	Menu du Marché	Epinards en sauce	Rôstis de pommes de terre
	FROMAGES	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
	DESSERT	Pommes au four	Fruit	Crème aux œufs	Tarte aux fruits		Fruits	Tarte au citron
GOÛTERS		Beignet abricot	Compote maison	Cakes	Biscuit	Yaourt aux fruits	Madeleine	Crème vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté Dubarry	Potage de légumes	Potage vermicelles	Velouté de poireaux	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de carottes
	PLAT	Friand à la viande	Œufs	Pomme de terre en	Friand à la viande	Tarte aux fromages	Omelette pommes de terre	Raviolis
	GARNITURE	Salade verte	à la florentine	robe des champs sauce ciboulette	Purée de légumes	Salade verte	et chorizo	gratinés
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Crème dessert	Liégeois Chocolat	Fruits	Compote pommes ananas	Fruits	Compote de fruits	Fruits

« 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