

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 27 juin au 03 juillet 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Concombre à l'aneth	Taboulé	Salade verte	Saucisson à l'ail	Mousse de betterave rouge	Salade de perles composée	Pâté croûte
	PLAT	Filet de poisson meunière	Bœuf	Tête de veau sauce	Sauté de veau	Pot au feu	Sauté de porc aux oignons	Blanquette de volaille à l'ancienne
	GARNITURES	Riz	aux carottes	Gribiche et ses légumes	façon tajine	de la mer	Côtes de blettes pommes darphin	Champignons et riz
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruits	Clafoutis aux fruits	Tarte fine aux abricots	Salade de fruits frais	Crème caramel maison	Pruneaux au vin	Bavarois framboise
GOÛTERS		Quatre quart	Gâteau aux noix	Clémentines	Pain aux raisins	Beignet Framboise	Madeleine	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes	Soupe de tomates	Potage parmentier
	PLAT	Œufs durs béchamel	Croissant	Risotto de coquillettes	Omelette	Gratiné de courgettes	Quiche maison	Pâtes à la
	GARNITURE	aux épinards	au jambon	au jambon	Basquaise	au bœuf	Salade verte	Bolognaise
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit	Compote pomme Ananas	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Entremet vanille	Fruit

« 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, Cèleri, 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

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