

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 15 au 21 août 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Sardine à l'huile	Melon	Concombre au fines herbes	Rillettes de porc	Terrine de légumes
	PLAT	Chipolatas	Dos de colin à la crème d'ail	Sauté de bœuf	Sauté de dinde Chasseur	Gratin de poisson	Paupiette de veau	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Purée	Riz haricots verts	Poêlée marocaine et semoule	Tagliatelles	Carottes et riz	Poêlée campagnarde	champignons à la crème et rôtis de pomme 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	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Pastèque	Bavarois au chocolat
GOÛTERS		Pain au chocolat	Clémentine	Gâteau du chef	flan au caramel	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de légumes	Potage Dubarry	Potage de légumes	Potage au vermicelle	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de tomate
	PLAT	Quiche aux champignons	Salade de pâtes	Omelette	Haricots vert à la	Cannellonis	Gratin de courgette	Salade de pâtes
	GARNITURE	salade verte	au jambon	fromage et pommes de terre	Lyonnaise	à la bolognaise	au poulet	au thon
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pomme framboise	Fruit	Fruit	Liégeois	Fruit	Compote pomme abricot	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