

# Villa St Agnès



Le chef vous propose du 22 au 28 août 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade composée	Salade de pâte composée	Salade de haricots verts	Salade de tomate à la féta	Taboulé	Salade verte au bleu et noix	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de poulet	Foie de volaille persillé	Dos de cabillaud sauce beurre blanc	Sauté de bœuf	Filet de colin meunière	Rôti de porc au thym	Sauté de veau
	GARNITURES	Printanière de légumes	Frites	Riz	aux légumes de saisons	Epinards en sauce	Pommes rissolées	Pommes duchesse haricots verts
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Poires au chocolat	Salade de fruits	Crème au chocolat	Dessert glacé	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruit	Fruits melba
GOÛTERS		Compote	Marbré au chocolat	Gâteau du chef	Fruit	Yaourt aux fruits	Madeleine	Chocolat liégeois
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Potage de légume	Potage vermicelle	Velouté de poireaux	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de carottes
	PLAT	Quiche lorraine	Omelette	Fan de courgettes	Assiette	Pizza	Macédoine	Tortellini
	GARNITURE	Salade verte	au fromage	au poulet	Anglaise	au fromage	au jambon	au fromage
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Fruit	Liégeois vanille	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Cake maison	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

**RELEVÉ DE TEMPERATURES DES PLATS  
AU MOMENT DU SERVICE**

Dates	Produits	Début			Fin			Visa	Dates	Produits	Début			Fin			Visa
		Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé				Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé	
22/08/2022	Salade composée								22/08/2022	Potage de légumes							
	Sauté de poulet									Quiche lorraine							
	Printanière de légumes									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Poires au chocolat									Fruit							
23/08/2022	Salade de pâte composée								23/08/2022	Potage de légume							
	Foie de volaille persillé									Omelette							
	Frites									au fromage							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Salade de fruits									Liégeois vanille							
24/08/2022	Salade de haricots verts								24/08/2022	Potage vermicelle							
	Dos de cabillaud sauce beurre blanc									Fian de courgettes							
	Riz									au poulet							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Crème au chocolat									Fruit							
25/08/2022	Salade de tomate à la féta								25/08/2022	Velouté de poireaux							
	Sauté de bœuf									Assiette							
	aux légumes de saisons									Anglaise							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Dessert glacé									Compote de fruits							
26/08/2022	Taboulé								26/08/2022	Velouté de légumes							
	Filet de colin meunière									Pizza							
	Epinards en sauce									au fromage							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Panna cotta coulis fruits rouges									Fruit							
27/08/2022	Salade verte au bleu et noix								27/08/2022	Potage de légumes							
	Rôti de porc au thym									Macédoine							
	Pommes rissolées									au jambon							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Cake maison							
28/08/2022	Terrine forestière								28/08/2022	Velouté de carottes							
	Sauté de veau									Tortellini							
	Pommes duchesse haricots verts									au fromage							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruits melba									Fruit							

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité