

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 19 au 25 septembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Coleslaw	Taboulé	Salade verte	Saucisson à l'ail	Animation Automne Mousse de betterave rouge	Salade de perles composée	Pâté croûte
	PLAT	Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf	Andouillette à la moutarde	Sauté de veau aux olives	Pot au feu		Blanquette de volaille à l'ancienne
	GARNITURES	Riz	Fenouils à la tomate	Frites	Carottes sautées	de la mer	Légumes farcis	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	Tarte aux fruits de saison	Pruneaux au vin	Bavarois Chocolat
GOÛTERS		Quatre quarts	Gâteau aux noix	Pastèque	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	Cœufs durs béchamel	Croissant	Risotto de coquillettes	Omelette	Assiette Anglaise	Tourte au	Pâtes à la
	GARNITURE	aux épinards	au jambon	au jambon	Basquaise	Riz	Jambon	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, Cœufs, 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

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