

Villa St Agnès

Le chef vous propose du 31 octobre au 06 novembre 2022



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Coleslaw	Salade verte	Macédoine de légumes	Saucisson à l'ail	Salade de betterave rouge	Salade de perles composée	Pâté croûte
	PLAT	Sauté de bœuf		Langue de bœuf à la tomate	Sauté de poulet citron olives	Pot au feu	Rôti de porc au thym	Blanquette de veau à l'ancienne
	GARNITURES	aux carottes	Lasagnes	Pâtes	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	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	Bouillon de vermicelles	Soupe de tomates	Potage parmentier
	PLAT	Œufs durs béchamel	Cake au thon	Risotto de coquillettes	Omelette	Gratiné de courgettes	Assiette Anglaise	Pâtes à la
	GARNITURE	aux épinards	Salade verte	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, 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