

Villa St Agnès



Calitéo
Le Professionnel Cuisine autrement...

Semaine du goût 10/10 au 16/10

Le chef vous propose du 10 au 16 octobre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Mousse de carottes jaunes au thon	<i>Animation les Îles</i> Achard de légumes		Salade de navets tièdes aux cervelas		Céleri à la crème	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de porc à la provençale	Colombo de poulet	Lasagnes à la bolognaise	Andouillette à la moutarde	Pôchouse	Filet de poulet à la crème	Sauté de bœuf à la tomate
	GARNITURES	Courgettes braisées et cœur de blé	Poêlée de légumes et patates douces	Salade verte	Frites	aux légumes anciens	Riz pilaf	Poêlée de haricots verts et pommes de terre
	FROMAGES	Roulé confiture	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Crumble coco choco banane	Tarte aux pommes	Fruit	Crème renversée	Salade de fruits	Paris Brest
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Gâteau maison	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Velouté potiron-panais	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Bouillon de vermicelles	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Raviolis à la tomate	Poisson pané	Tarte aux navets et chèvre	Tagliatelles	Cake aux olives et Jambon	Carottes jaunes	Croque monsieur
	GARNITURE	Salade verte	Côtes de bettes persillées	Salade verte	au potiron	Salade verte	à la carbonara	Salade verte
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage		Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Viennois café	Compote pommes, carottes jaunes et bananes	Fruits	Mousse au chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	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

www.caliteo.fr