

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 14 au 20 novembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de haricots verts		Salade verte	Beaujolais nouveau Frisée aux lardons	Macédoine de légumes	Betterave rouge aux pommes	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de dinde		Poulet rôti	Saucisson au vin rouge	Dos de cabillaud sauce beurre blanc	Sauté de porc aux oignons	Rôti de veau
	GARNITURES	Jardinière de légumes	Choucroutes	Frites	Pommes vapeur	Riz épinards	Pommes rissolées	Pommes duchesse Bouquet de 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	Poires au vin et amandes	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruit	Chou à la crème
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 légumes	Potage vermicelles	Velouté de potiron	Potage vermicelles	Potage de légumes	Velouté de carottes
	PLAT	Bouchée	Omelette	Courgettes	Gratin	Pizza	Croque Monsieur	Tortellini
	GARNITURE	à la reine	au fromage	au dés de jambon	de côtes de bettes	au fromage	Salade verte	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 pommes-bananes	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, 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