

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 07 au 13 novembre 2022



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade verte		Sardine à l'huile	Salade de fonds d'artichauts	Salade verte au bleu	Rillettes de porc	Terrine de légumes
	PLAT	Chipolatas	Potée	Bœuf Bourguignon	Sauté de dinde Chasseur	Dos de colin à la crème d'ail	Paupiette de veau	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Purée		Carottes et tortis	Pommes sautées	Haricots verts et riz	Poêlée campagnarde	champignons à la crème et rôtis de pommes de terre
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Tarte aux pommes	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Pastèque	Paris Brest
GOÛTERS		Pain au chocolat	Clémentine	Gâteau du chef	flan au caramel	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Bouillon de vermicelles	Potage Dubarry	Potage de légumes	Potage aux vermicelles	Velouté de petits pois	Velouté de tomates	Velouté de légumes
	PLAT	Quiche aux champignons	Pâtes	Omelette	Haricots verts à la	Cannellonis	Gratin de courgettes	Pâtes
	GARNITURE	salade verte	au jambon	fromage et pommes de terre	Lyonnaise	à la bolognaise	au poulet	au thon
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pomme framboise	Fruit	Fruit	Liégeois	Fruit	Compote pomme abricot	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