

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 12 au 18 décembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Mousse de foie	Salade de blé composée	Terrine de légumes	Saucisson à l'ail	Taboulé	Salade d'endives aux betteraves rouges	Jambon persillé
	PLAT	Escalope de volaille	Rougail aux saucisses	Tajine de poisson	Goulasch de bœuf	Filet de colin meunière	Saucisse fumée	Navarin de veau
	GARNITURES	Pommes sautées	Riz	Semoule	Haricots verts	Barigoule carottes et fenouils	Lentilles	Mijoté de haricots blancs
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Pomme au four	Fruit	Crème au chocolat	Tarte aux fruits	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruit	Bavarois au Chocolat
GOÛTERS		Chausson aux pommes	Compote maison	Gâteau aux épices	Roulé confiture	Crème caramel	Gaillardise	Madeleine
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Potage de légume	Potage vermicelles	Poêlée de légumes	Velouté de légumes	Potage de légumes	Potage Dubarry
	PLAT	Quiche lorraine	Omelette	Flan de potiron	Quiche lorraine	Tarte pissaladière	Gratin de légumes	Cannellonis
	GARNITURE	Salade verte	aux légumes	au poulet	Salade verte		au jambon	au fromage
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit	Liégeois vanille	Fruit	Compote pommes ananas	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

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