

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 26 décembre au 01 janvier 2023

St sylvestre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Cervelas en salade	Salade de pommes de terre	Rillettes	Salade d'endives composée	
	PLAT	Sauté de porc aux pruneaux	Moules marinières	Hachis	Palette à la diable	Colin sauce moutarde à l'ancienne	Tripes mode de Caen	
	GARNITURES	Semoule Carottes sautées	Frites	Parmentier	Lentilles	Endives braisées et boulgour	Navets et riz pilaf	
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	
	DESSERT	Fruit	Fromage blanc au coulis	Salade de fruits de saison	Poires au vin et amandes	Cocktail de fruits	Pommes au four	
GOÛTERS		Chausson aux pommes	Compote maison	Gâteau aux épices	Roulé confiture	Crème caramel	Gaillardise	Madeleine
D I N E R S	ENTREE	Bouillon aux vermicelles	Potage de légumes	Potage	Velouté de potiron	Velouté de tomates	Réveillon St sylvestre	Velouté de poireaux
	PLAT	Quiche sans pâte	Purée de légumes	Croque monsieur vache qui rit	Omelette à la	Clafoutis		Raviolis
	GARNITURE	au fromage	volaille	Salade verte	Portugaise	de légumes	gratinés	
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Ananas au sirop	Fruit	Abricots au sirop	Chocolat liégeois	Crème chocolat et son biscuit	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