

Villa St Agnès



Calitéo
La Gastronomie au service de tous...

Le chef vous propose du 28 novembre au 04 décembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Rillettes		Mousse de foie	Carottes râpées	Salade verte composée	Salade de perles composée	Terrine forestière
	PLAT	Filet de poisson meunière	Choucroute	Steak haché de veau	Foie de volaille persillé	Gratin de la mer	Rôti de porc	Epaules d'agneau rôtie
	GARNITURES	Riz	Garnie	Haricots plats	Purée	Fenouil et riz	Côtes de blettes pommes darphin	Haricots verts et flageolets
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Crème caramel	Fruit	Tiramisu	Salade de fruits frais	Tarte Tatin	Pruneaux au vin	Bavarois framboise
GOÛTERS		Quatre quarts	Gâteau aux noix	Raisin	Pain aux raisins	Beignet Framboise	Madeleine	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes	Velouté de tomates	Potage parmentier
	PLAT	Œufs durs béchamel	Bouchée de volaille	Risotto de coquillettes	Omelette	Raviolis	Quiche maison	Tortis
	GARNITURE	aux épinards	à la vache qui rit	au jambon	Basquaise	gratinés	Salade verte	au thon
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit	Compote pommes Ananas	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Entremet vanille	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