

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 02 au 08 janvier 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de perles à la niçoise		Salade d'endives composée		Salade de museau	Salade de Betterave rouge	Pâté croûte
	PLAT	Sauté de porc au cidre	Poule au pot	Boudin aux pommes	Cassoulet	Dos de cabillaud beurre blanc	Rôti de porc à la Marbella	Carbonade de bœuf
	GARNITURES	Fricassée de chou vert et pommes de terre	et ses légumes	Purée de pommes de terre		Barigoule carottes fenouils	Haricots panachés	Ecrasé 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 tatin	Fruit	Île flottante	Semoule au lait maison	Flan au citron	Mille feuille
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Animation crêpes	Entremet praliné	Quatre quarts	biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Gratin de poisson	Quiche lorraine	Œufs durs et côtes	Tortis	Bouchée	Choux fleurs gratinés
	GARNITURE	sauce Aurore	Epinards	salade verte	de blettes au gratin	à la carbonara	aux dés de volaille	sauce Mornay
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage		Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote pomme abricot	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	Fruits

« 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