

# Villa St Agnès



Calitéo  
La Réunion Culture Santé

Le chef vous propose du 16 au 22 janvier 2023

Fête st Agnès et galette des rois

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Poireau vinaigrette		Salade de lentilles	Salade verte	Galantine de volaille	Mousse de betterave rouge	Endive au bleu et poires
	PLAT	Paleron de bœuf braisé	Choucroute	Pavé de poisson à la normande	Hachis	Saumonette à la tomate	Sauté de porc stroganoff	Osso bucco de dinde
	GARNITURES	Salsifis	Garnie	Pâtes	parmentier	Haricots blancs	Haricots plats	Pommes noisettes et Champignons
	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	Banane au chocolat	Choux à la crème	Fruits	Entremet praliné	Vacherin framboise
GOÛTERS		Biscuits	Pomme au four	Crème au caramel	Gâteau au vin blanc	Gâteau au yaourt	Galette des rois	Biscuit
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Velouté de poireaux	Potage	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges
	PLAT	Pizza aux fromages	Gratin de pâtes	Gratin du berger	Endives	Pommes de terre	Salade	Quenelles
	GARNITURE	Salade verte		Salade verte	au jambon	au fromage blanc	strasbourgeoise	Gratinée
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruits	Compote de fruits	Fruits	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

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

[www.caliteo.fr](http://www.caliteo.fr)

**RELEVÉ DE TEMPERATURES DES PLATS  
AU MOMENT DU SERVICE**

Dates	Produits	Début			Fin			Visa	Dates	Produits	Début			Fin			Visa
		Heure	1° Entier	1° Mixé	Heure	1° Entier	1° Mixé				Heure	1° Entier	1° Mixé	Heure	1° Entier	1° Mixé	
16/01/2023	Poireau vinaigrette								16/01/2023	Potage féculeux							
	Paleron de bœuf braisé									Œufs							
	Petits pois carottes									Cuidité							
	Plateau de fromages									Laitage							
	Fruit									Laitage							
17/01/2023									17/01/2023	Velouté de poireaux							
	Choucroute									Cake aux olives							
	Garnie									et jambon							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Tarte aux pommes									Fruits							
18/01/2023	Salade de lentilles								18/01/2023	Potage							
	Pavé de poisson à la normande									Gratin du berger							
	Pâtes									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Banane au chocolat									Compote de fruits							
19/01/2023	Salade verte								19/01/2023	Bouillon aux vermicelles							
	Hachis									Fricassée d'endives							
	parmentier									aux dés de jambon							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Crème aux œufs									Fruits							
20/01/2023	Galantine de volaille								20/01/2023	Velouté de légumes							
	Saumonette à la tomate									Pâtes							
	Haricots blancs									à la volaille							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruits									Yaourts aux fruits							
21/01/2023	Mousse de betterave rouge								21/01/2023	Potage de légumes							
	Sauté de porc au cidre									Salade							
	Choux de Bruxelles									strasbourgeoise							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Entremet praliné									Compote							
22/01/2023	Endive au bleu et poires								22/01/2023	Velouté d'asperges							
	Filet de dinde à la crème									Quenelles							
	Pommes noisettes et Champignons									Gratinée							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Vacherin framboise									Fruits							

Rappel : plats froids = température inférieure à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieure à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

