

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 23 au 29 janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carottes râpées	Tartiflette	Salade d'endives mimosa	Mousse de foie	Betterave rouge vinaigrette	Salade de perles composée	Pâté croûte
PLAT	Filet de poisson meunière		Tête de veau sauce	Boulettes d'agneau	Pot au feu	Sauté de porc aux oignons	Blanquette de
GARNITURES	Riz	salade verte	Gribiche et ses légumes	façon tajine	de la mer	Côtes de blettes pommes darphin	veau à l'ancienne
FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Clafoutis aux pommes	Fruit	Tiramisu	Salade de fruits frais	Crème caramel maison	Pruneaux au vin	Bavarois framboise
GOÛTERS	Quatre quarts	Gâteau aux noix	Clémentines	Pain aux raisins	Beignet Framboise	Madeleine	Liégeois vanille
ENTREE	Potage de légumes	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes	Soupe de tomates	Potage parmentier
PLAT	Œufs durs béchamel	Croque monsieur	Risotto de coquillettes	Omelette	Grafiné de courgettes	Quiche maison	Pâtes à la
GARNITURE	aux épinards	à la vache qui rit	au jambon	Basquaise	au bœuf	Salade verte	Bolognaise
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits	Compote pomme Ananas	Fruits	Liégeois au chocolat	Fruits au sirop	Entremet vanille	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