

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 27 février au 5 mars 2023

Fête St Agnès et galette des rois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Poireau vinaigrette		Salade de cœur de blé	Haricots verts en salade	Rillettes	Mousse de betterave rouge	Salade Iceberg au surimi
PLAT	Paleron de bœuf braisé	Tartiflette	Pavé de poisson à la bordelaise	Cuisse de poulet rôti	Saumonette à la tomate	Sauté de porc au cidre	Cuisse de pintade
GARNITURES	Petits pois carottes	Salade verte	Pâtes	Frites	Haricots blanc	Choux de Bruxelles	Pommes noisettes haricots beurre
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	Crêpe aux œufs	bananes au chocolat	Fruits	Entremet praliné	bourbons
GOÛTERS	Biscuits	Pomme au four	Gâteau	Gâteau au vin blanc	Gâteau au yaourt	Biscuit roulé	Biscuit
ENTREE	Potage de légumes	Velouté de poireaux	Potage	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges
PLAT	Fianco mande	chou-fleur au gratin	Tourte	Fricassée d'endives	Pâtes	Salade	Quenelles
GARNITURE	Salade verte	mandoline	aux légumes	Jambon		strasbourgeoise	Gratinées
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 coque, Cèleri, 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'imprévus techniques ou d'approvisionnement

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