

Villa St Agnès

Le chef vous propose du 17 au 23 avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carottes râpées	Salade au Bresse bleu	Sardine à l'huile	Pâté de campagne	Salade de fonds d'artichauts	Taboulé	Pâté croûte
PLAT	Filet de poisson meunière	Œufs meurettes	Foie de volaille persillades	Boulettes d'agneau façon tajine	Filet de poisson pané	Sauté de porc aux oignons	Blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes
GARNITURES	Riz	Pommes vapeur	Duo brocolis choux fleurs		Purée de légumes	Côtes de blettes	
FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Flan à la vanille	Gâteau au chocolat	Ciafoufis aux pommes	Salade de fruits frais	Crème caramel maison	Pruneaux au vin	Forêt noire
GOÛTERS	Quatre quarts	Crème à la vanille	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	Assiette anglaise	Gratiné de courgettes	Pissaladière	Pâtes à la Bolognaise
GARNITURE	aux épinards	à la vache qui rit	au jambon	Chips	au bœuf	Salade verte	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits	Compote pommes 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'approvisionnement

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