

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 24 au 30 avril 2023



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine de légumes	Carottes râpées au Comté	Salamis	Salade de chou fleur mimosa	Salade de tomates	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes
	PLAT	Chipolatas	Chou farci	Bœuf bourguignon	Sauté de dinde Chasseur	Gratin de poisson	Bœuf braisé	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Frites	Boulgour	Pommes vapeur	Petits pois carottes	Fondue de poireaux et riz	Poêlée campagnarde	Salsifis
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Gâteau pommes et noix au miel	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Choux à la crème
GOÛTERS		Pain au chocolat	Fruits	Gâteau du chef	Gâteau du chef	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de pois cassés	Potage Dubarry	Potage de légumes	Potage aux vermicelles	Potage crécy	Velouté de légumes	Velouté de bolets
	PLAT	Tarte au thon	Crêpes au	Omelette au	Salade niçoise	Cannellonis	Jambon de dinde	Saucisson brioché
	GARNITURE	Salade verte	jambon	fromage		à la bolognaise	Macédoine mayonnaise	Salade verte
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	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, 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'impératifs techniques ou d'approvisionnements

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

www.caliteo.fr