

Villa St Agnès

Le chef vous propose du 10 au 16 avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Terrine de poisson	Salade de pamplemousse	Salade de cœur de blé	Filet de maquereau	Rillettes	Poireaux vinaigrette	Oeufs mimosa
PLAT	Volaille au cidre	Jambon Madères	Pavé de poisson à la normande	Cuisse de poulet rôti	Aile de raie aux câpres	Sauté de porc au cidre	Cuisse de canette
GARNITURES	<i>Champignons... pommes Duchesse</i>	Pâtes	Épinards et riz	Frites	Pommes vapeur	Choux de Bruxelles	aux navets et rôtis
FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Paris Brest	<i>Flan mouille</i>	Banane au chocolat	Crème aux œufs	Fruits	Entremet praliné	Bavarois au fruits
GOÛTERS	Biscuits	Pomme au four	Crème au caramel	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	Pâté en croûte	Crêpes aux champignons	<i>PIZZA</i>	Endives	Salade	Saucisson chaud	Quenelles
GARNITURE	Salade verte	et jambon	Fromage ou laitage	au jambon	Niçoise	Pommes de terre	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'impréatifs techniques ou d'approvisionnements

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