

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 1er au 7 mai 2023

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------------------------------|------------|---------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------|
| D E J U N E R S | ENTREES | Céleri rémoulade | Salade de lentilles | Rillettes | Salade verte composée | Taboulé | Radis sauce ciboulette | Terrine forestière |
| | PLAT | Escalope viennoise | Langue de bœuf sauce charcutière | Dos de poisson à la crème d'ail | Goulasch de bœuf | Filet de colin meunière | Palette à la diable | Osso buco de dinde |
| | GARNITURES | Pommes sautées | Pâtes | Choux fleurs | Ratatouille | Epinards en sauce | Printanière de légumes | Courgettes poêlées |
| | FROMAGES | Plateau de fromages | Plateau de fromages | Plateau de fromages | Plateau de fromages | Plateau de fromages | Plateau de fromages | Plateau de fromages |
| | DESSERT | Mille feuille | Fruit | Crème au chocolat | Tarte aux fruits | Panna cotta coulis fruits rouges | Fruit | Paris Brest |
| GOÛTERS | | Beignet abricot | Donuts | Gâteau du chef | Clémentine | Yaourt aux fruits | Madeleine | Clémentines |
| D I N E R S | ENTREE | Potage vermicelles | Potage de légume | Potage vermicelles | Velouté de poireaux | Velouté de légumes | Potage de légumes | Velouté de carottes |
| | PLAT | Bouchée Garnie | Nuggets | Salade | Pâte à la | Tarte pissaladière | Salade de lentilles | Tortellini |
| | GARNITURE | aux champignons | Salade | Strasbourgeoise | carbonara | et jambon | au fromage | |
| | FROMAGE | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| | DESSERT | Fruits | Liégeois vanille | Fruits | Compote pommes ananas | Fruits | Cake maison | 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

www.caliteo.fr