

# Villa St Agnès



Le chef vous propose du 12 au 18 juin 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Râpé de radis aux fines herbes	Salade de lentilles	Rillettes	Salade verte composée	Taboulé	Repas des familles	Terrine forestière
	PLAT	Escalope viennoise	Pennes aux	Dos de poisson à la crème d'ail	Goulash de bœuf	Filet de colin meunière	Buffet	Osso bucco de dinde
	GARNITURES	Pommes sautées	gésiers persillés	Choux fleurs	Ratatouille	Haricots verts	Surprise	Courgettes poêlées
	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		Paris Brest
GOÛTERS		Beignet abricot	Donuts	Gâteau du chef	Pastèque	Yaourt aux fruits	Madeleine	Crème vanille
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	Salade	Nuggets	Salade	Pâtes	Pizza	Jambon	Tortellini
	GARNITURE	Niçoise	Salade	Strasbourgeoise	au thon	aux fromages	Macédoine	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	Compotes de fruits	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