

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 26 juin au 02 juillet 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J U N E E S	ENTREES	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Roulade de volaille	Mousse de foie cancombre	Salade composée	Mousse de foie	Œuf en gelée
	PLAT	Escalope de veau hachée à la tomate	Filet de poisson à l'oseille	Chipolatas	Porc à la chinoise	Filet de colin pané	Andouillettes au vin blanc	Sauté de poulet chasseur
	GARNITURES	Côtes de blettes	Fenouil braisé	Frites	Riz	Grain de courgettes	Pommes vapeur	Haricots panachés
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Fruit	Riz au lait	Salade de fruits	Crème à la vanille	Cocktail de fruits	Fruit	Glace	
GOUTERS								
	<i>Petits pains chocolat</i>	Madeleine	Gâteau aux épices	Roulé confiture	Crème caramel	Gaillardise	Madeleine	
D I N E E S	ENTREE	Soupe aux légumes	Potage de légumes	Potage	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté de tomates	Velouté de légumes
	PLAT	Salade de pommes de terre	<i>œufs champignons</i>	Poêlée de haricots verts	Omelette aux champignons	Pâtes	Assiette anglaise	Raviolis
	GARNITURE	au cervelas	Salade verte	à la Lyonnaise	Fromage	et jambon blanc	Verte	gratinés
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits au sirop	Fruits	Abricots au sirop	Fruits	Velouté fruits	Crème chocolat et son biscuit	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'imprévus techniques ou d'approvisionnements

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