

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 24 au 30 juillet 2023



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES		Salade de lentilles	Rillettes	Salade verte composée	Taboulé	Salade de haricots verts	Terrine forestière
	PLAT	Escalope viennoise	Pennes aux	Dos de poisson à la crème d'ail	Goulash de bœuf	Filet de colin meunière	Rôti de porc	Sauté de dinde aux champignons
	GARNITURES	Pommes sautées	gésiers persillés	Choux fleurs	Ratatouille	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre	Rôstis de pommes de terre
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Glace	Fruit	Glace	Tarte aux fruits	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruits	Fraises melba
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	Compote 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

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

www.caliteo.fr