

Villa St Agnès

Le chef vous propose du 07 au 13 août 2023



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Salami	Maquereau au vin blanc	Salade composée	Mousse de foie	Cœuf en gelée
	PLAT	Escalope de veau hachée à la tomate	Filet de poisson à l'oseille	Filet de volaille	Sauté de porc au citron	Filet de colin pané	Andouillettes au vin blanc	Sauté de poulet chasseur
	GARNITURES	Côtes de blettes	Fenouil braisé	Frites	Riz	Gratin de courgettes	Pommes vapeur	Flageolets persillés
	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	Glace	Cocktail de fruits	Fruit	Glace
GOÛTERS		Chausson aux pommes	Madeleine	Gâteau aux épices	Roulé confiture	Crème caramel	Gaillardise	Madeleine
D I N E R 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	Friand à la viande	Poêlée de haricots verts	Omelette aux champignons	Pâtes et jambon blanc	Assiettes anglaise	Raviolis
	GARNITURE	au cervelas	Salade verte	à la Lyonnaise	Fromage	Fromage	Chips	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, Cœufs, 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