

Villa St Agnès



Le chef vous propose du 31 juillet au 06 août 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de lentilles	Salade de carotte à la Marocaine	Melon aux cassis	Salade de concombre	Salade de museau	Mousse de Betterave rouge	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de porc aux poivrons	Couscous	Jambon Braisé	Escalope viennoise	Gratin de poisson	Rôti de porc au jus	Carbonade de bœuf
	GARNITURES	Poêlée de courgettes	Poulet merguez	Purée de pommes de terre	Ratatouille	aux poireaux	Haricots panachés	Pommes sautées
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Baba au Rhum	Salade d'agrumes à la menthe	Fruit	Île flottante	Pommes au four	Flan au citron	Mille-feuille
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Macédoine	Quiche lorraine	Riz Niçois	Tortis	Bouchée	Assiette
	GARNITURE	sauce Aurore	au thon	Salade verte	aux œufs durs	à la carbonara	à la reine	Anglaise
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage		Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote pommes abricots	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	Fromage blanc au coulis

« 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