

# Villa St Agnès



Le chef vous propose du 16 au 22 octobre 2023



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Céleris à la crème	Salade verte	Rillettes	Betteraves rouges	Taboulé	Salade de haricots verts	Terrine de lapin
	PLAT	Escalope viennoise	Lasagnes	Dos de poisson à la crème d'ail	Veau Stroganoff	Filet de colin meunière	Rôti de porc au jus	Sauté de dinde aux champignons
	GARNITURES	Pommes sautées	à la bolognaise	Brocolis	Ratatouille	Purée de carottes	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	Pommes au four	Fruit	Crème aux œufs	Tarte aux fruits	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruits	Tarte au citron
GOÛTERS		Beignet abricot	Compote maison	Gâteau du chef	Gaillardises	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	Œufs	Salade	Pennes	Pizza	Omelette au chorizo	Tortellini
	GARNITURE	Niçoise	à la florentine	Strasbourgeoise	au thon	aux fromages	Salsifis	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